

## 取扱説明書



## 電気オーブン H 5461 BP




事故や製品の破損を防ぐために、本製品の設置時や、初めて使用される前に、この取扱説明書を**必ず**お読みください。

ja - JP

M.-Nr. 09 273 740



# 目次

<b>安全上のご注意</b>	5
<b>環境保護のために</b>	11
<b>各部の名称</b>	12
<b>機能の説明</b>	13
コントロールパネル	13
安全機能	13
システムロック	13
切り忘れ防止機能	13
蒸気冷却システム	13
通気口付きオーブンドア	13
熱洗浄（パイロリティック）用ドアロック	13
省エネ機能	14
ユーザーガイド	15
モイश्チャープラス	15
パーフェクトクリーン加工	15
熱洗浄（パイロリティック）	15
EN 50304 に基づくエネルギー効率性評価について	16
付属品	16
ストッパー付きのベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラック	16
飛散防止天板	17
ホルダー	17
フードプローブ（食品用温度計）	17
カルキ除去剤、クリップ付きのプラスチックチューブ	17
<b>各種コントロール</b>	18
調理モード選択スイッチ	18
温度切換スイッチ	19
センサー	19
操作音	19
ディスプレイ	20
<b>調理モード</b>	22
<b>初めてお使いになる前に</b>	24
<b>自動プログラム</b>	26
<b>手動での操作</b>	27
<b>手動操作の詳細</b>	28
調理モードの選択	28
温度の選択	28
推奨温度	28

温度の変更 .....	28
加熱段階 .....	29
オープンの予熱 .....	29
調理時間、開始時刻または終了時刻の入力 .....	30
時間の入力 .....	30
自動終了機能 .....	31
自動終了機能で調理を自動開始する .....	31
自動終了機能を使用する場合の調理プログラムの進行 .....	32
調理時間の変更または削除 .....	32
モイスチャーリダクション .....	33
<b>モイスチャープラス</b> .....	34
自動プログラム .....	34
モイスチャープラス  .....	35
スチーム噴射回数と噴射のタイミング .....	35
モイスチャープラス  の使用 .....	36
残った水の蒸発 .....	37
残った水の蒸発処理 .....	37
残った水の蒸発処理の開始 .....	37
残った水の蒸発処理のキャンセル .....	38
カルキ除去 .....	38
<b>設定</b> .....	40
言語  .....	40
時刻 .....	41
表示 .....	41
時刻表示 .....	41
時刻を合わせるには .....	41
照明 .....	42
カタライザー .....	42
オフ後に冷却ファン作動 .....	42
熱洗浄（パイロリティック） .....	43
ヒートアップ中 .....	43
推奨温度 .....	43
ディスプレイ .....	43
コントラスト .....	43
明るさ .....	43
音量レベル .....	43
シグナル音 .....	43
操作音 .....	44



# 目次

---

周波数.....	44
安全.....	44
システムロック  .....	44
1つの調理プログラムに対してシステムロックをオフにするには.....	44
温度単位.....	45
ショールーム.....	45
デモプログラムをオフにするには .....	45
工場出荷時設定 .....	45
<b>掃除とお手入れ</b> .....	46
本製品の前面.....	46
付属品 .....	47
ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、飛散防止天板（使用している場合）.....	47
ラック、棚受け .....	47
フードプローブ（食品用温度計）.....	47
パーフェクトクリーン .....	48
オープン庫内.....	50
庫内を手で洗う .....	50
庫内の熱洗浄（パイロリティック）.....	51
オープンドアを取り外す.....	54
オープンドアを分解する.....	55
ドアを元どおりに固定する.....	58
棚受けを取り外す .....	59
上部ヒーター/グリルを引き下げる .....	60
カルキ除去  .....	61
カルキ除去プログラムを実行するタイミング .....	61
カルキ除去プログラム（概要）.....	61
準備 .....	62
<b>こんなとき、どうしたらいい？</b> .....	64
<b>オプションの付属品</b> .....	67
<b>電源接続</b> .....	69
<b>オープンの設置</b> .....	70
<b>アフターサービス、型式表示シール</b> .....	71



# 安全上のご注意

表示	表示の意味
 <b>警 告</b>	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
 <b>注 意</b>	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が中程度の傷害を負う可能性、もしくは物的損害の発生が想定される内容を示します。

- 重傷とは、失明、けが、やけど（高温、低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るもの、及び治療に入院・長期の通院を要するものを言います。
- 中程度の傷害とは、治療に入院・長期の通院を要しないけが、やけど、感電などを指し、物的損害とは、財産の破損及び機器の損傷にかかわる拡大損害を指します。

## 図記号の例



### 禁 止（してはいけないこと）

具体的な禁止内容は、図記号の中や文章で指示します。



### 強 制（必ずすること）

具体的な強制内容は、図記号の中や文章で指示します。



### 注 意（警告を含む）

具体的な注意内容は、図記号の中や文章で指示します。

ここに示した注意事項は、製品を安全にお使いいただき、お客様や他の方々への危害や損害を未然に防止するため、注意事項をマークで表示しています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

 <b>禁止行為</b>	 <b>潜在的な危険・警告・注意</b>
 <b>分解禁止</b>	 <b>感電注意</b>
 <b>水場、湿気の多い場所での使用禁止</b>	 <b>機器に損害を与える可能性のある場合</b>
 <b>接触禁止</b>	 <b>発火注意</b>
 <b>強制／指示</b>	 <b>高温注意</b>
 <b>電源接続に関する注意</b>	 <b>破裂注意</b>
 <b>必ずアース線を接続</b>	

## 安全上のご注意

本製品は、現行の安全基準に適合しています。しかし、不適切な使用は、人体への危害および、物的損害の恐れがあります。本製品を初めてご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。お客様の安全を守り本製品の損傷も防ぐことができます。本取扱説明書は大切に保管し、製品を譲渡する場合は、必ず本書を添付してください。

# 安全上のご注意



## 警 告

本製品は、該当する安全要件に適合しています。ただし、正しくお使いにならないければ、人的傷害または物的損害の危険を招く場合があります。

事故や製品の破損を防ぐために、本製品を初めて使用される前に、本書を必ずお読みください。本書には、製品を正しく安全にお使いいただくための注意事項と、本製品の設置、操作、お手入れに関する重要な情報が記載されています。

本書は大切に保管し、本製品を譲渡する場合は必ず本書を添付してください。

## 正しい用途



本製品は、業務用ではありません。ご家庭での使用、またはそれに類似する以下の職場や居住環境での使用を想定しています。

ー店舗

ーオフィス、ショールーム

また、以下のような宿泊施設での使用を想定しています。

ーホステル、民宿



本製品は家庭での食品調理、特にベーキング、ロースト、グリル、解凍や食材などの乾燥を目的としています。本製品をその他の目的で使用する場合は、所有者の責任において実施してください。ただし、事故や損傷を招く危険性があります。不適切な用途または操作による損傷や故障は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。



## 警 告



本製品は、安全上の責任を持つことができる方の監督または指導のもとで使用する場合以外は、身体的、知覚的、精神的機能または、経験や知識が十分でない方による使用を目的としていません。

## お子様の安全



本製品はおもちゃではありません。ケガの危険を防止するため、お子様がオープン周囲で遊んだり、オープンおよびスイッチ類を触ったりすることのないよう注意してください。



大きなお子様が1人でオープンを使う場合は、オープンの操作方法を明確に説明し、誤った使用による危険を理解したうえで安全に使用できることを確認してください。



お子様が、使用中の本製品に触れないように十分注意してください。子どもの肌は大人よりも弱いので、すぐにやけどをしてしまいます。ヒーター部分だけでなく、ドアガラス、操作パネル、および通気口など、オープンの外側にある部品も非常に高温になります。



熱洗浄（パイロリティック）中、オープンのドアは通常の使用時よりもさらに高温になります。お子様が、熱洗浄（パイロリティック）中のオープンに触れないように十分注意してください。やけどの恐れがあります。



## 警 告

### 技術的安全性



設置、メンテナンス、および修理は、必ずお住まいの地域および国の電気設備基準に厳密に従って、適任な有資格者が行う必要があります。無資格者による修理などは危険です。正規の修理技術者以外による作業によって生じた損害は、保証対象外となります。



本製品を設置する前に、損傷がないかをチェックしてください。損傷がある場合、設置および使用を中止してください。損傷の見られる電気オープンの使用は、事故や損傷を招く危険性があります。



本製品の電気系統についての安全が保証されるためには、有効な接地（アース）機構と本製品との間に、導通が確保されていなければなりません。これは製品を安全にお使いいただくための基本条件であり、資格のある電気工事事業者によって、この条件が満たされているかどうかを定期的にチェックすることも重要です。不適切な接地工事による問題（感電事故など）は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。



## 警 告



本製品の電源プラグをコンセントに差し込む前に、ご使用の電圧と定格消費電力が型式表示シールに記載された仕様に適合しているか確認してください。本製品の損傷を防ぐため、この仕様を満たしている必要があります。不明点がある場合は、有資格者にご相談ください。



延長コードやマルチソケットを使用したこ足配線で電源に接続するのはお止めください。これらを使用すると過熱などの恐れがあり、危険です。



安全性を確保するため、電気工事がすべて正しく行われている場合にのみ本製品を使用してください。



本製品のキャビネットを開けないでください。

配線、電気部品、または機械的部品の改造や修理はきわめて危険であり、人的傷害または機械的損害や故障を招く恐れがあります。



本製品が保証期間中の場合、製造元の認定を受けたサービス技術者が修理を行う必要があります。それ以外の人物が修理を行った場合、保証が無効になります。

# 安全上のご注意



## 警 告



本製品の設置や修理、点検に際しては、必ず電源が完全に遮断されていることを確認してください。本製品が電源から完全に遮断されるのは以下の場合のみです。

—ブレーカーが切られた場合  
—断路器を電源ブレーカーに変更した場合

お手入れや修理作業が完了したことを確認するまで、給電しないようにしてください。



問題のある部品を交換する場合は、ミーレ製の純正部品のみを使用してください。ミーレ製の交換部品が使用されている場合のみ、製造元により本製品の安全が保証されます。



電源コードが損傷した場合は、ショートや感電などを防ぐために、ミーレ指定の修理技術者が交換する必要があります。



有資格技術者が設備のリスクアセスメントを行う場合に限り、船舶、車両、航空機などの移動設備での本製品の使用を許可します。



ゴキブリなどの害虫が出やすい環境では、本製品とその周辺を常に清潔な状態に保つよう特に注意してください。ゴキブリなどの害虫を原因とする損傷は保証対象外です。



## 注 意

### 正しい使用方法

注意：やけどの恐れがあります。

オーブンおよびその周辺は高温になります。






加熱したオーブンに食品を出し入れしたり、食品を裏返したり、棚を調整したりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。上部ヒーター/グリルヒーターでやけどをしないように十分注意してください。








油を使って調理する際はオーブンから離れないでください。過熱により発火する恐れがあります。



グリル 、エコノミーグリル 、および熱風グリル  では、推奨設定の調理時間を超える加熱はしないでください。極端に長い調理時間は、料理の乾燥、焦げ、または発火を招くことがあります。



乾燥させた花やハーブ、または調理済みパンなどを加熱する場合は、グリル 、エコノミーグリル 、または熱風グリル  を使用しないでください。過熱により発火することがあります。このような場合は、熱風加熱  または上下加熱  を使用してください。

## ⚠ 注 意



アルコールを調理に使用する場合は、高温によってアルコールが蒸発し、最悪の場合には高温ヒーターによって引火することがあります。



このような危険を避けるには、皿をオーブンに入れる前にアルコールを飛ばしておく必要があります。



保温のために料理をオーブン庫内に残しておく場合は、フタをしたままにしてください。結露や湿気によるオーブンの損傷を防ぐことができます。また、料理が乾燥するのにも防ぐことができます。






余熱を利用して料理を完成させたい場合には、調理モード選択スイッチは設定されたままにして、温度切換スイッチを一番低い温度に設定してください。料理を取り出すまでオーブンのスイッチを切らないでください。オーブン庫内の湿気で、結露が発生し、以下のような問題が発生する恐れがあります。

ー操作パネル、天板、周囲にあるキッチン家具の損傷

## ⚠ 注 意



上下加熱 、下部加熱 、および熱風ベーキング  では、庫内の底にアルミホイルを敷かないでください。

庫内の温度が上がり、オーブンの床面に損傷を与える恐れがあります。

そのため、皿、容器、ベーキングトレイなども庫内の床面に置かないでください。

他メーカー製のベーキングトレイなどをご使用になる場合は、ベーキングトレイの底とオーブンの底の間が 6 cm 以上離れていることを確認してください。



高温のオーブン庫内にある食品に水を直接かけないでください。発生する蒸気で重傷のやけどを負ったり、温度の急激な変化によってほうろうが損傷したりすることがあります。



調理したり温め直したりする場合は、食品を十分に加熱してください。食品の中には、70℃以上の温度で10分以上かけて十分に加熱しなければ死滅しない細菌が含まれているものもあります。したがって、鶏肉などの食品を調理したり温め直したりする場合は、食品に完全に熱を通すことが非常に重要です。不確かな場合は、調理や温め直す時間を長めに設定してください。調理する食品全体に均一に熱が行き渡ることが重要です。そのためには、料理をかき混ぜたり、裏返したりしてください。

# 安全上のご注意



## 注 意



調理にプラスチック容器を使用する場合は、各メーカーからオーブンでの使用に適していると指定されたものを使用してください。オーブンでの使用に適していないプラスチック容器は高温で溶けるため、オーブンが損傷する場合があります。



食品の缶詰や瓶を密閉したままオーブンで加熱しないでください。圧力が高まって破裂し、負傷または損傷の恐れがあります。



庫内で鍋などを引きずらないでください。表面に傷がつきます。



開いたオーブンドアに寄りかかったり、上に腰掛けたり、重いものを置かないでください。オーブンドアと本体との間に物が挟まらないように注意してください。オーブンが損傷する恐れがあります。オーブンドアが支えられる最大重量は 15 kg です。



本製品を暖房の目的で使用しないでください。高い輻射熱によって本製品付近にあるものが発火することがあります。



## 注 意

### 付属品



本製品では、ミーレの純正部品および付属品を使用してください。他のメーカー製の部品や付属品を使用した場合は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。



フードプローブ（食品用温度計）は、このオーブンに付属するミーレ製の温度計のみ使用してください。交換が必要な場合は、弊社代理店または販売店からご購入いただけます。



使用していないフードプローブ（食品用温度計）をオーブン内に放置しないでください。特に調理中の庫内に放置することは避けてください。調理による高温で、フードプローブ（食品用温度計）のプラスチック部品が溶け出すことがあります。

**安全上の警告や注意に従わない誤った取り扱いによる損傷については、製造者責任を負いません。**

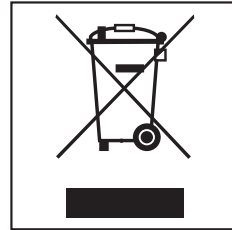
## 梱包材の廃棄処分

輸送時の保護用の詰物には、廃棄する際に環境への影響が少ない材質が使用されています。これらはリサイクルしてください。

プラスチックの包装や袋は確実に安全に処分し、乳幼児に近づけないでください。窒息する恐れがあります。

## 使用済み製品の廃棄処分

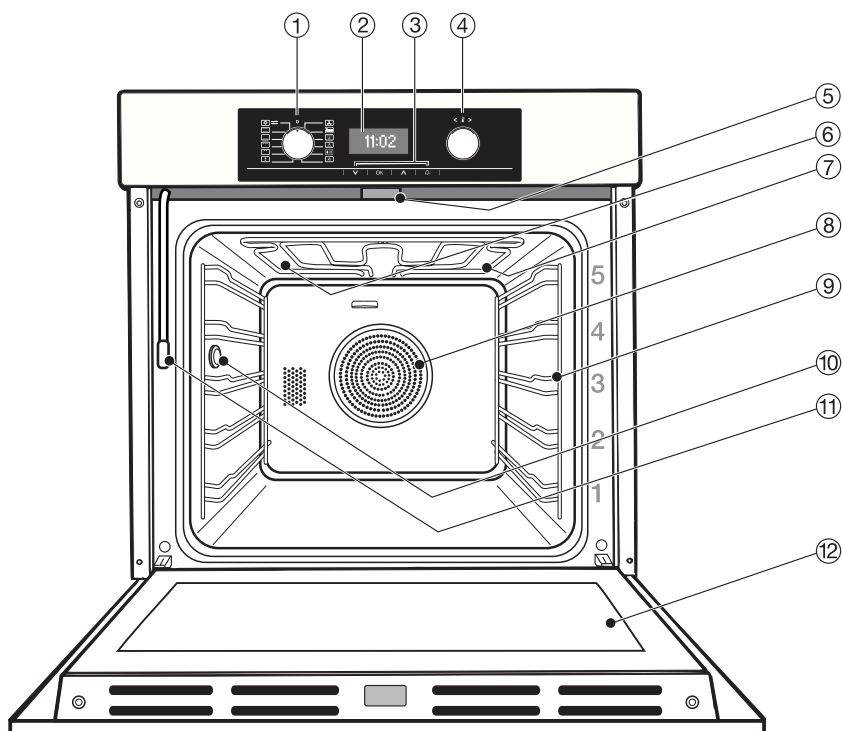
電気および電子機器の中には、取り扱いや廃棄方法を誤ると、人体や環境に悪影響を及ぼす恐れのある物質が含まれていることがあります。ただし、このような物質は製品が正常に機能するために不可欠なものです。したがって、不要になった製品は家庭ゴミとしては出さないでください。



不要になった機器を廃棄する際には、お住まいの自治体の指定する廃棄物処理施設に廃棄を依頼するか、弊社代理店のアドバイスを受けてください。処分するまでの間、ご自宅で保管するときは、お子様に危険が及ばないように正しく管理してください。

# 各部の名称

## H 5461 BP



- ① 調理モード選択スイッチ（0 に設定されているときは格納可能）
- ② ディスプレイ
- ③ センサー V、「OK」、^、A
- ④ 温度切換スイッチ（格納可能）
- ⑤ 熱洗浄（パイロリティック）用ドアロック
- ⑥ モイスチャープラス用のスチーム噴き出し口
- ⑦ 上部ヒーター/グリルヒーター
- ⑧ 循環ファン付き後壁
- ⑨ 棚受け×5 段
- ⑩ フードプローブ（食品用温度計）用の接続ソケット
- ⑪ スチーム噴射システムの給水チューブ
- ⑫ オープンドア



## コントロールパネル


ベーキング、ロースト、グリルの各種調理プログラムを操作する以外に、コントロールパネルには以下の機能もあります。

- ー 時刻表示
- ー キッチンタイマー
- ー 調理時間を設定するためのタイマー
- ー 自動プログラム

これらの設定は変更できます。

## 安全機能

### システムロック

システムロック  は、お子様などが誤ってオーブンを使用しないようにするための安全機能です。「設定」の「安全」を参照してください。

### 切り忘れ防止機能

切り忘れ防止機能は、極端に長い時間に渡ってオーブンが使用されている場合に自動的に作動します。作動するまでの時間は、選択中のモードや機能によって異なります。

## 蒸気冷却システム

調理プログラムを開始すると、冷却ファンが自動的に作動します。冷却ファンにより、庫内からの高温の蒸気が庫外の冷気と混合され冷却された後、オーブンドアと操作パネルの間にある排気口を通して室内に出されます。

庫内や操作パネル、オーブンの外部ケースユニットが結露しないよう、オーブンのスイッチを切った後も、冷却ファンはしばらく運転を続けます。

## 通気口付きオーブンドア

オーブンドアの内部は通気をする構造になっており、ドアのガラス板には熱反射コーティングが施されているものもあります。オーブンの作動中は、外側のガラス板が高温にならないようオーブンドア内に冷気が流れます。

オーブンドアは、必要に応じて、取り外して掃除することができます。

## 熱洗浄（パイロリティック）用 ドアロック

安全性を確保するため、熱洗浄（パイロリティック）プログラムが開始すると同時にドアがロックされます。熱洗浄（パイロリティック）プログラムが終了しても、庫内の温度が280℃未満に下がるまで、ドアロックは作動し続けます。

# 機能の説明

---

## 省エネ機能

### 時刻表示

時刻表示は、60 秒後に消えます（デフォルト設定）。オープンの電源がオフのときはディスプレイは点灯しませんが、時刻のカウントは機器本体内で作動し続けています（「設定」の「時刻」の「表示」を参照）。時刻は、次回オープンの操作を行うときにディスプレイに表示されます。

### 省エネモード

省エネのため、ある一定時間が経過すると、ディスプレイが暗くなります。

オープンの電源がオフのとき、自動プログラムの終了後または自動スイッチオフ機能によるプログラムの終了後にオープンを再度使用しない場合に、このモードが有効になります。

### 照明

オープンの照明は、調理プログラムの開始から 15 秒後に消えるよう設定されています（デフォルト設定）。「設定」の「照明」を参照してください。

## ドア開閉検知

オープンの作動中にドアを開けると、ドア開閉検知機能によって、自動的にオープンヒーターの電源がオフになります。熱風加熱モードが選択されている場合は、ファンも停止します。これにより、ロースト中の肉にたれをかける場合などに、オープン庫内の熱をなるべく逃がさないようにします。

また、オープンの照明も点灯します。

## 余熱機能

調理時間を設定する調理プログラムまたはフードプローブ（食品用温度計）を使う調理プログラムでは、プログラム終了間際にオープンの加熱が自動的に停止します。オープン内には料理を完成させるのに十分な余熱があります。

ディスプレイに「余熱利用」と表示されます。

冷却ファンはしばらく運転を続けます。熱風加熱モードが選択されている場合は、熱風ファンもしばらく運転します。

## ユーザーガイド

本製品には、本書とともに、以下の詳細が記載された『ユーザーガイド』が付属しています。

- － 自動プログラム
- － フードプローブ（食品用温度計）
- － ベーキング
- － ロースト
- － とろ火調理
- － グリル
- － 解凍
- － 瓶詰め（ボトリング）
- － 加工食品の調理
- － 自動プログラムのレシピ

## モイスチャープラス

このモードでは、調理中にスチームを噴射して、パンや肉など各種食材をおいしく仕上げます。

モイスチャープラスは、いくつかの自動プログラムで利用できますが、手動でスチームを噴射する独立したモードとしても使用できます。

## パーフェクトクリーン加工

以下の各部の表面には、特殊なパーフェクトクリーン加工が施されています。

- － 棚受け
- － ベーキングトレイ
- － ユニバーサルトレイ
- － ラック

パーフェクトクリーン加工された表面は、汚れがこびり付きにくく、定期的な掃除を行うことにより、通常のほうろう加工よりも汚れが落としやすくなります。

詳細については、「掃除とお手入れ」を参照してください。

## 熱洗浄（パイロリティック）


熱洗浄（パイロリティック）機能を使用することで、庫内を清潔な状態に保てます。

熱洗浄（パイロリティック）中、オーブンは約 400 °C まで加熱されます。これにより、庫内に残った汚れは熱分解されて灰になります。

詳細については、「掃除とお手入れ」を参照してください。

# 機能の説明

## EN 50304に基づくエネルギー効率性評価について

本製品は、ヨーロッパ標準規格 EN 50304 において、エネルギー効率性能（「熱風加熱」使用時）で評価 **A** を獲得しています。

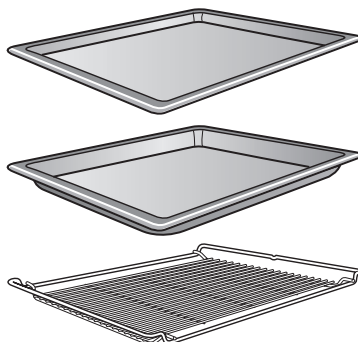
テスト時は、触媒をオフにしてください。「設定」の「カタライザー」の「1 回オフ」を参照してください。

## 付属品

オーブンには以下の付属品が同梱されています。

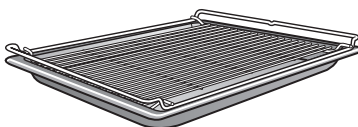
これらの付属品およびその他のアクセサリ品は、ミーレ代理店または販売店で購入いただけます。

## ストッパー付きのベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラック



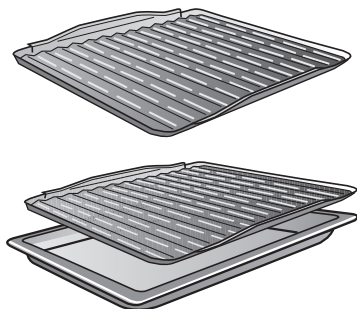
ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックは、両サイドの棚受けに挿し込みます。

ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックには、出し入れ時に全体がずり落ちないように、ストッパーが付いています。ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックを取り出すには、上に持ち上げてから引き出してください。



トレイ上にラックを乗せて使用する場合は、トレイを棚受けに挿し込み、ラックをトレイに乗せます。

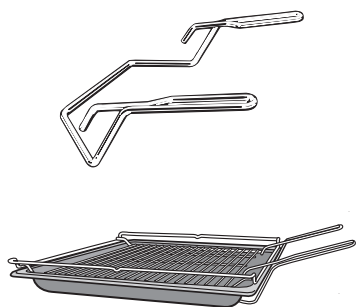
## 飛散防止天板（モデルにより異なる）



飛散防止天板は、グリルまたはローストするときに、ユニバーサルトレイの内側に敷きます。

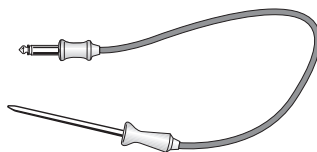
調理中の材料から出る汁は、飛散防止天板の下に溜まります。このため、汁が飛び散ってオーブンが汚れることはありません。集まった汁を使って、グレービーやソースを作ることができます。

## ホルダー（モデルにより異なる）



ユニバーサルトレイ、ベーキングトレイ、ラックをオーブンに出し入れするのに便利です。上側の先のとがった部分（2か所）をラックまたはトレイに引っ掛け、U字型のサポートの下側に入れます。

## フードプローブ（食品用温度計）



フードプローブ（食品用温度計）を使用することで、ロースト調理を簡単かつ確実にモニターすることができます。

フードプローブ（食品用温度計）を使用する場合は、温度計の接続ソケットが配置されている棚位置2を使用することができません。

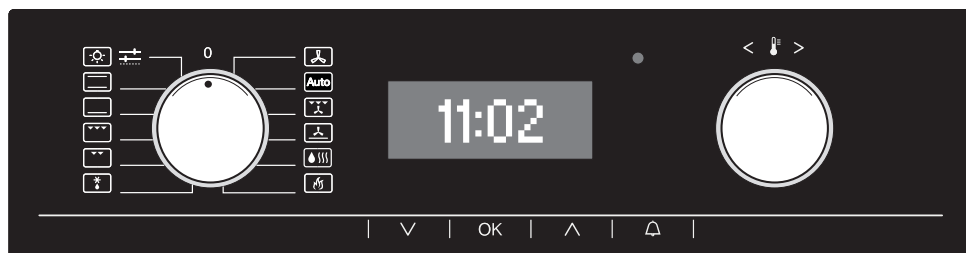
フードプローブ（食品用温度計）の使用方法については、本製品に付属の『ユーザーガイド』を参照してください。

## カルキ除去剤、クリップ付きのプラスチックチューブ



本製品のカルキを除去するために必要です。

# 各種コントロール



## 調理モード選択スイッチ

左側のスイッチを使用して調理モードを選択します。

このスイッチは左右両方向に回すことができます。

調理モード選択スイッチは、0 に設定されているときに格納できます。



熱風加熱



自動



熱風グリル



熱風ベーキング



モイスタープラス



解凍



上下加熱



下部加熱



グリル



エコノミーグリル



熱洗浄（パイロリティック）プログラム



庫内灯：

オーブン内の照明だけを点けたい時に使用します。オーブンの清掃に便利です。ドアを外した状態でも使用できます。



設定：

スイッチがこの位置にあるときには、オーブンの設定を変更できます。

## 温度切換スイッチ

右側のスイッチ <🌡️> を使用して温度を切り換えます。

このスイッチは左右両方向に回すことができます。

このスイッチは、どの位置でも格納できます。

## センサー

ディスプレイの下にあるセンサーを押してさまざまな設定を行います。

センサーを押すたびに音が鳴ります。

	使用方法
OK	－ オプション一覧を呼び出します。 － 入力内容を確定します。
▽	－ オプション一覧を下方向に移動します。 － 設定時間を短縮、または明るさやコントラストの設定値を下げます。
△	－ オプション一覧を上方向に移動します。 － 設定時間を延長、または明るさやコントラストの設定値を上げます。
🔔	キッチンタイマーの時間を設定します。

## 操作音





操作音量は、中に設定されています。操作音量は、「設定」メニューで変更できます。「設定」の「音量レベル」の「操作音」を参照してください。

# 各種コントロール

## ディスプレイ

ディスプレイには、調理モード、温度、調理時間、自動プログラム、およびさまざまな設定値が表示されます。

調理モード選択スイッチの位置や「OK」センサーが押されたかによって、以下の**情報ウィンドウ**や**オプション一覧**がディスプレイに表示されます。













調理モード選択 スイッチの位置	「OK」センサーを押すと表示される項目
0	 情報ウィンドウ
機能や調理モード (≡ または  を除く)	調理プログラム一覧： － 時間 － 終了 － 開始時刻 － モイスチャーリダクション
≡	設定一覧： － 言語  － 時刻 － 照明 － カタライザー － オフ後に冷却ファン作動 － 熱分解 － ヒートアップ － 推奨温度 － ディスプレイ － 音量レベル － 安全 － 温度単位 － ショールーム － 工場出荷時設定
	使用できる自動プログラムの一覧 詳細については、本書と併せて、本製品に付属の『ユーザーガイド』を参照してください。

- 目的のオプションが強調表示されるまで、**∧** または **∨** センサーを押します。
- 「OK」センサーを押してオプションを選択します。



## 各種コントロール

文字の横に以下の**記号**が表示されます。

記号	機能
	調理時間
	開始時刻
	終了時刻
	キッチンタイマー時間
	フードプローブ（食品用温度計）を使う場合の中心温度
 	3 つ以上のオプションから選択できる場合には、矢印が表示されます。▲ または ▼ センサーを押して、一覧内を移動します。
.....	一覧の末尾には、点線が表示されます。さらに下方向に移動すると、一覧の先頭に戻ります。
Back 	「OK」 センサーを押すと、前のオプション一覧に戻ります。
	現在設定されているオプションにはチェックマークが付いています。
	詳細情報があることを示します。「OK」を選択すると、この情報ウィンドウが消えます。
 	システムロックが設定されていないため、そのまま操作ができます（記号は表示されません）。 オン = 操作ができません。 オフ = 操作ができます。








## 調理モード








このオーブンでは、さまざまなレシピに適した調理モードを選択できます。

以下の調理モードがあります。

- Ⓐ 上部ヒーター / グリルヒーター（オーブン庫内の天井下）
- Ⓑ 下部ヒーター（オーブンの床面下）
- Ⓒ リングヒーター（循環ファンの裏側）
- Ⓓ ファン（循環ファンの裏側）
- Ⓔ 蒸発システム

上記の部品は、選択されたオーブンの機能に応じてさまざまな方法で組み合わせられます。各機能については、各 [ ] 内の文字を参照してください。

調理モード	説明
 <b>上下加熱</b> 【Ⓐ + Ⓑ】	ー フルーツケーキやキャセロール、スフレなどの調理に適しています。 ー 従来式のオーブン対応のレシピや料理本を使用する場合は、上下加熱での調理温度を、レシピに記載されているものより 10 °C 低く設定します。 調理時間を変更する必要はありません。
 <b>下部加熱</b> 【Ⓑ】	ー ケーキ、クッシュ、ピザなどの底に軽く焦げ目をつける場合に最適です。調理の最後にこの設定を使用します。
 <b>グリル</b> 【Ⓐ】	ー 上部のグリルヒーター全体で加熱します。 ー ステーキなどの一枚肉を同時に何枚もグリルするのに適しています。 ー 大きめの皿や容器で軽く焦げ目をつける調理に適しています。
 <b>エコノミーグリル</b> 【Ⓐ】	ー 上部のグリルヒーターの内側部分のみが加熱します。 ー ステーキなどの一枚肉（数枚）のグリルに適しています。 ー 小さめの皿や容器で軽く焦げ目をつける調理に適しています。
 <b>解凍</b> 【Ⓒ + Ⓓ】	ー ファンで空気を循環させて、冷凍食品をゆっくり解凍するのに最適です。
 <b>熱風加熱</b> 【Ⓒ + Ⓓ】	ー ベーキングやローストするのに適しています。 ー 同時に複数の段でベーキングやローストをすることもできます。 ー 熱風加熱モードでは、熱風が食品の周囲全体に行き渡るよう循環するため、上下加熱  よりも低い温度を設定できます。

調理モード	説明
 <b>自動</b> [ プログラムにより異なる ]	ー ディスプレイに自動プログラムの一覧が表示されます。
 <b>オートロースト</b> [ ③ + ④ ]	この調理モードは、自動プログラムの一覧から選択できます。 ー ローストをするのに適しています。 肉の表面を焼く際は、これに適した 230 °C の高温までオーブンが加熱されます。オーブンが一旦この温度に達すると、設定した調理温度（その後ローストされる温度）まで自動的に下がります。
 <b>熱風グリル</b> [ ① + ④ ]	ー グリルヒーターとファンのオン/オフが交互に切り替わります。 ー 詰め物をした肉や鶏肉など、厚みのあるもののグリルに最適です。 ー グリルヒーターで加熱された空気がファンによって食品の周囲全体に行き渡るよう循環します。それにより、グリル  / エコノミーグリル  よりも低い温度を設定できます。
 <b>熱風ベーキング</b> [ ② + ③ + ④ ]	ー ピザやキッシュなど、表面はしっとりと、底はサクサクした状態に焼きあげる調理に適しています。 ー 熱風ベーキングは、薄いビスケットのベーキングや、肉汁が煮詰まりすぎるローストには適していません。
 <b>モイスチャープラス</b> [ ③ + ④ + ⑤ ]	ー スチームを加えながらのベーキングやローストに適しています。

# 初めてお使いになる前に

## 基本設定

オープンを電源に接続すると、自動的にオンになります。


### Welcome 画面


ディスプレイに「welcome」画面が表示されると、本製品の使用前に設定が必要な、いくつかの基本項目の設定を促すメッセージが表示されます。

ディスプレイ上の指示に従います。

### 言語の設定

必要な言語を選択します。

- 目的の言語が強調表示されるまで、**△** または **▽** センサーを押します。
- 選択した設定でよければ、「OK」センサーを押します。  
現在選択されている言語にはチェックマーク  が付いています。

誤って別の言語を選択した場合には、「設定」の「言語 」の手順に従って正しい言語を設定します。

### 時刻表示

次に、時刻表示の設定を促すメッセージが表示されます。デフォルト設定は、24 時間表記です。

- 目的の時刻表示が強調表示されるまで、**△** または **▽** センサーを押します。
- 「OK」を押して確定します。

## 時刻の設定

次に、時刻の設定を促すメッセージが表示されます。時間が強調表示されます。

- **△** または **▽** センサーで時間を設定し、「OK」センサーで確定します。

次に、同様の方法で分を合わせます。

### 時刻表示

次に、時刻を表示する期間を決めます。

- ー オン  
時刻は、常にディスプレイに表示されます。
- ー 60 秒間オン  
時刻は、60 秒間だけ表示されます。
- ー 表示なし  
時刻は、表示されません。

- **△** または **▽** センサーで項目を設定し、「OK」センサーで確定します。

これで、オープンの使用準備が整いました。

## 初めてお使いになる前に


### 初めてお使いのときのクリーニングと空焼き

以下のようなものがオーブン庫内にある場合は、ご使用になる前に取り除いてください。

- ー オーブンや付属品に貼られたシール
- ー オーブン前面の保護シート

詳細については、「掃除とお手入れ」を参照してください。

オーブンを初めてご使用になる前に

- **すべての付属品**をオーブンから取り出して洗います。
  - ー 次に、**オーブン庫内に何も入れずに一度オーブンを加熱します**。新しいオーブンを初めて使用すると、わずかに臭いが出ますが、空焼きをしておくことによって、調理にご使用になる前にこの臭いを消すことができます。
  - 加熱する前に、まず湿らせた布でオーブン庫内をきれいに拭くことをお奨めします。これにより、保管時や開梱時にオーブン庫内に溜まった埃や梱包のかけらなどを取り除くことができます。
  - 調理モード選択スイッチと温度切換スイッチを押して、前に飛び出した状態にします。
  - 調理モード選択スイッチを熱風加熱  に合わせます。
- 推奨温度である「160℃」が表示されます。
- 温度切換スイッチで最高温度 (250℃) を選択します。

設定されると、オーブンの加熱が開始します。

- オーブン庫内に何も入れずにオーブンを1時間以上加熱します。



空焼き中は、キッチンの換気を十分に行ってください。また、臭いが他の部屋に流れないようにしてください。

タイマーを利用して、この作業の終了時間を設定できます。「自動終了機能」を参照してください。

- オーブンを室温まで冷ましてください。
- 洗剤を少量加えたぬるま湯を使ってオーブン庫内を拭いた後、柔らかい布で水分を拭き取ります。



オーブン庫内が乾くまで、オーブンドアを閉めないでください。

# 自動プログラム

本製品は、簡単に正しく調理できるように、さまざまな自動プログラムを備えています。

食品や料理に適したプログラムを選択して、ディスプレイに表示される指示に従ってください。

自動 **Auto** を選択すると、利用できる自動プログラムの一覧が表示されます。

以下の一覧がディスプレイに表示されます。

- オートロースト（調理モード）
- 低温調理
- ケーキ
- クッキー
- パン
- パン焼き・ミックス
- ブレートヒェン
- ピザ
- 肉調理
- 鶏肉
- 魚調理
- グラタン
- 冷凍食品

■ 必要なオプションを選択します。

各自動プログラムには、さらに細かいオプションが表示されるサブメニューがあります。


自動プログラムを開始する前に行う必要がある手順がディスプレイに表示されます。

選択したプログラムに応じて、以下の項目に関する詳細や指示が表示されます。

- ローストまたはベーキングする料理
- 棚位置
- フードプローブ（食品用温度計）の使用
- モイスタープラスを使ったプログラムで必要となる水量
- 調理時間

各種レシピをはじめ、自動プログラムに関する詳細については、『ユーザーガイド』を参照してください。

オーブンを手動で操作するには、オーブンの電源をオンにし、調理モードと温度を選択して、調理が完了したらオーブンの電源をオフにします。

- 食品をオーブンに入れます。
- 調理モード選択スイッチを必要なモードに合わせます（熱風加熱  など）。

以下のメッセージがディスプレイに表示されます。

- － 選択したモード（この例では熱風加熱）
- － 推奨温度である「160」

- 必要に応じて、温度切換スイッチを使用して温度を変更します。

オーブンが加熱を開始し、冷却ファンが作動します。

約 15 秒後に、照明が自動的に消えます。常に照明が点くように設定することもできます。「設定」の「照明」を参照してください。

プログラムの進行具合をディスプレイで確認できます。

調理モードと温度とともに、選択した温度にオーブンが達するまでの間、ディスプレイに「ヒートアップ中」と表示されます。

選択した温度に達すると、ディスプレイの表示が以下ようになります。

- － 「ヒートアップ中」の文字が消えます。
- － シグナルが鳴るように設定されている場合は、シグナルが鳴ります（「設定」の「音量レベル」の「シグナル音」を参照）。

調理プログラム中に「OK」センサーを押すと、調理時間、開始時刻、終了時刻、および水分除去の各オプションが表示されます。

- 調理プログラムが終了したら、調理モード選択スイッチを0の位置に戻して、オーブンから食材を取り出します。

庫内や操作パネル、オーブンの外部ケースユニットが結露しないよう、オーブンのスイッチを切った後も、冷却ファンはしばらく運転を続けます。

庫内の温度が十分に下がると、冷却ファンのスイッチは自動的に切れます。

このデフォルト設定を変更できます（「設定」の「オフ後に冷却ファン作動」を参照）。

# 手動操作の詳細

オープンを手動で操作する場合は、自動終了機能を選択できます。  
また、加熱段階やオープン庫内の湿度を調節することもできます。











## 調理モードの選択

- 調理モードを選択します。
- 調理モードと推奨温度が表示されます。
- 「OK」センサーを押します。
- ディスプレイには、入力または変更できるオプションが表示されます。
- 時間
- 開始時刻
- 終了
- モイスチャーリダクション
- 中心温度  
(フードプローブ (食品用温度計) を使用する場合にのみ表示される。オープンに付属の『ユーザーガイド』の「フードプローブ (食品用温度計)」を参照)。

## 温度の選択

### 推奨温度

調理モードを選択すると、ディスプレイに**推奨温度**が表示されます。

調理モード	推奨温度
 熱風加熱	160 °C
 熱風ベーキング	170 °C
 上下加熱	180 °C
 下部加熱	190 °C
 熱風グリル	200 °C
 グリル	240 °C
 エコノミーグリル	240 °C
 解凍	25 °C
 オートロースト *	160 °C
 モイスチャープラス	160 °C

\* 表面を焼く間は約 230 °C まで上昇し、その後ロースト調理を続けるために 160 °C まで下がります。この調理モードは、自動プログラムの一覧から選択できます。

### 温度の変更

推奨温度が調理に適さない場合は、温度切換スイッチを使用して変更できます。

温度切換スイッチを回し始めると、その調理モードの温度範囲がディスプレイに表示されます。温度は、5 °C ずつ変更できます。

調理モードに対する推奨温度そのものを変更することもできます。「設定」の「**推奨温度**」を参照してください。






## 加熱段階

設定温度に達するまで、ディスプレイに「ヒートアップ中」と表示されます。

選択した温度に達すると、ディスプレイの表示が以下になります。

- 「ヒートアップ中」の文字が消えます。
- シグナルが鳴るように設定されている場合は、シグナルが鳴ります（「設定」の「音量レベル」の「シグナル音」を参照）。

熱風加熱 、上下加熱 、およびオートロースト  を使用する場合は、加熱段階でオーブンヒーターとファンの電源がオンになるよう工場出荷時に設定されています。これは、できる限り短時間で必要な温度に達するようにするためです。

このデフォルト設定は必要に応じて変更できます。「設定」の「ヒートアップ」を参照してください。

## オーブンの予熱

食材の多くは、オーブンを予熱しない状態で入れることができます。加熱段階で発生する熱を利用します。

オーブンの予熱が必要なのは以下の場合のみです。

### 熱風加熱

- 20 分以内に調理することが必要な食品や瞬時に加熱してすばやく膨らませる必要のあるパイ生地を使った菓子類やイーストを混ぜた食品には、予熱が必要です。
- また、ローストビーフや牛ヒレ肉のロースト調理でも予熱が必要です。

### 上下加熱

- 通常は、調理する前にオーブンを予熱する必要があります。

ピザ、ビスケット、小さなケーキなどのベーキングには、加熱段階の設定を「速」から「標準」に変更してください。「速」に設定したまま加熱すると、表面がすぐに焦げます。「設定」の「ヒートアップ」を参照してください。

### オーブンの予熱方法

- 調理モードを選択して、温度を設定します。
- オーブンを加熱するまで待ちます。
- 食材をオーブンに入れます。

# 手動操作の詳細

## 調理時間、開始時刻または終了時刻の入力

希望の時間に調理を自動終了させる、または自動開始および自動終了させるには、「時間」、「開始時刻」、または「終了」を設定します。

### — 時間

「時間」には、調理が完了するまでに必要となる時間を入力します。

この時間が経過すると、オーブンの加熱が自動的に停止します。

調理時間は最高 9 時間 59 分まで入力できます。

フードプローブ（食品用温度計）を使用する場合は、達した中心温度に応じて調理プログラムの長さが変わるため、「時間」を入力できません。

### — 開始時刻

「開始時刻」には、調理を開始する時刻を指定します。設定した時刻に、オーブンの電源が自動的にオンになります。

「開始時刻」は、フードプローブ（食品用温度計）を使用する場合を除き、「時間」または「終了」を設定する場合にのみ設定できます。

### — 終了

「終了」には、調理を終了する時刻を指定します。設定した時刻に、オーブンの電源が自動的にオフになります。

フードプローブ（食品用温度計）を使用する場合は、達した中心温度に応じて調理プログラムの長さが変わるため、「終了」を入力できません。

## 時間の入力

■ 調理モードを選択して、温度を設定します。

■ 「OK」センサーを押します。

■ 目的のオプション（「時間」、「開始時刻」、または「終了」）が強調表示されるまで、**△** または **▽** センサーを押します。

■ 「OK」センサーを押します。

選択したオプションに応じて、ディスプレイには以下が表示されます。

— 時間 : 0 : 00 h : min

— 開始時刻 : -- : --

— 終了 : -- : --

時間（コロンの左側の数字）が強調表示されます。

■ **△** または **▽** センサーで時間を設定し、「OK」センサーで確定します。

時間を設定すると、分が強調表示されます。

■ 次に、**△** または **▽** センサーで分を設定し、「OK」センサーで確定します。

調理時間を設定せずに「開始時刻」または「終了」のみを設定した場合は、以下のようになります。

— **△** センサーを押すたびに、現在の時刻から 1 時間ずつ進みます。

— **▽** センサーを押すたびに、現在の時刻から 1 時間ずつ戻ります。

## 自動終了機能

**プログラムを自動終了するには、「時間」または「終了」を選択して、時間を入力します。**

例：

現在 11 時 45 分です。調理時間に 30 分かかる料理を 12 時 15 分に終了するとします。

「時間」を選択して「0:30 h」を入力するか、「終了」を選択して「12:15 h」を入力します。

設定した時刻に、オーブンの電源が自動的にオフになります。

## 自動終了機能で調理を自動開始する

ロースト調理の場合は、自動開始および自動終了を設定することをお奨めします。ただし、ケーキやパンの生地を焼くときは、自動開始までの時間をできるだけ短く設定してください。時間を置くと生地が乾燥し、イーストの効果が弱まり、生地が膨らまなくなります。

**プログラムを自動開始および自動終了させるには、以下の方法があります。**

- － 「時間」と「終了」を入力します。
- － 「開始時刻」と「時間」を入力します。
- － 「開始時刻」と「終了」を入力します。

例：

現在 11 時 30 分です。調理時間に 30 分かかる料理を 12 時 30 分に終了するとします。

「時間」を選択して「0:30 h」を入力します。

次に、「終了」を選択して「12:30 h」を入力します。

「開始時刻」は、自動的に計算されます。ディスプレイに「開始時刻 12:00」と表示されます。

この時刻に調理プログラムが開始します。

# 手動操作の詳細

## 自動終了機能を使用する場合の調理プログラムの進行

ディスプレイに以下の情報が表示されます。

### プログラムの開始前

- 調理モードと選択した温度
- 開始時刻

### プログラムの開始後

- 設定温度に到達するまでの加熱段階
- 設定温度に達すると、シグナル音が鳴るように設定されている場合はシグナルが鳴ります（「設定」の「音量レベル」の「シグナル音」を参照）。

### 加熱段階の後

- ディスプレイには、残り時間がカウントダウン表示されます。

### プログラムの終了直前

- ヒーターが切れます。
- 余熱を利用して調理プログラムが継続します。オーブン内には料理を完成させるのに十分な余熱があります。
- ディスプレイに「余熱利用」が表示されます。
- 冷却ファンはしばらく運転を続けます。熱風加熱モードが選択されている場合は、熱風ファンもしばらく運転します。

### 調理プログラムの終了時

- 設定した調理モードに応じて、熱風ファンが停止します。

- ディスプレイに「設定終了」メッセージが表示されます。

- シグナルが鳴るように設定されている場合は、シグナルが鳴ります（「設定」の「音量レベル」の「シグナル音」を参照）。

### プログラムの終了後

- 庫内や操作パネル、オープン時の外部ケースユニットが結露しないよう、オープンのスイッチを切った後も、冷却ファンはしばらく運転を続けます。ファンは温度制御されており、自動的に停止します。このデフォルト設定を変更できます（「設定」の「オフ後に冷却ファン作動」を参照）。
- 省エネのため、ある一定時間内にオープンを再び使用しない場合は、自動的にオフになります。このタイミングは、選択した設定内容（調理モード、温度、調理時間）によって異なります。

### 調理時間の変更または削除

- 「OK」 センサーを押します。
- 「OK」 センサーを押して「時間」を選択します。
- ▼ センサーを押して、時間を「-:-」に変更します。

停電の場合は、入力したすべてのデータが削除されます。

### モイスターリダクション (水分を減らす)

この機能は、冷凍フライドポテト、コロツケ、皮付きの豚肉など、中はしっとり、外はパリッとさせたい料理に役立ちます。

また、プラムやりんごなど、生の果物を詰めたフレッシュフルーツケーキなどにも適しています。

モイスターリダクションは、どの調理モードでも使用することができます。

この機能は、調理プログラムの開始時に有効に設定することをお奨めします。

- 食品をオープンに入れます。
- 調理モードを選択して、温度を設定します。
- 「OK」センサーを押します。

ディスプレイにオプション一覧が表示されます。

- **Λ** または **V** センサーで「モイスターリダクション」を選択し、「OK」センサーで確定します。
- **Λ** または **V** センサーで「オン」を選択し、「OK」センサーで確定します。

# モイスチャープラス

モイスチャープラスでは、スチーム噴射システムを使用します。

操作パネルの左下にあるチューブから水を取り込むと、スチーム噴射システムに送られます。この水は、調理中にスチームとしてオープン庫内に噴射されます。

スチーム噴射口は、オープン天井の後方左角にあります。



この機能に使用できるのは、水のみです。他の液体を使用しないでください。本製品が損傷する恐れがあります。

モイスチャープラスを使ったベーキング、ロースト、または調理では、ベーカリーと同じようなツヤのあるおいしいパン、ロールパン、クロワッサン、焦げ目の付いた柔らかくジューシーな肉、表面にきれいな焼き目のついた料理、おいしいスフレなど、食材が均一にむらなく調理されるよう最適なスチーム量と熱風量が設定されます

モイスチャープラスは、シューペストリーやメレンゲには適していません。これらはすでに多くの水分を含んでいるため、スチームを加えると、表面がパリッと焼きあがりません。

モイスチャープラスは、自動プログラムで使用するか、専用のモイスチャープラス調理モードとして選択します。

スチーム噴射システムは、モイスチャープラスを使った自動プログラムを使用する前、またはモイスチャープラス調理モードを初めて使う前に、洗浄する必要があります。

洗浄するには、「モイスチャープラス」 - 「160 °C」 - 「自動」を使用してオープンを経営30分程度作動させます。

## 自動プログラム

モイスチャープラスを使った自動プログラムでは、最適な温度、水分量、および調理時間が自動的に設定されます。

プログラムの開始時に、オープン内に指定された量の水を取り込むようメッセージが表示されます。

指定される水の量は、実際に必要な量よりも多くなります。そのため、オープン庫内にすべて取り込まれず、容器内に少量の水が残ります。

プログラム側で、必要なスチーム噴射回数と噴射タイミングが制御されます。

## モイスタープラス

モイスタープラスを使用するには、130℃以上の温度と、スチームの噴射回数を設定する必要があります。

調理時間を入力する、またはフードプローブ（食品用温度計）を使用することもできます。

### スチーム噴射回数と噴射のタイミング

スチーム噴射回数と噴射のタイミングは、調理される食材に応じて異なります。

- **生地**は、プログラム開始時にスチームを噴射することでよく膨らむようになります。
- **パンやロールパン**も、開始時にスチームを噴射することでよく膨らむようになります。プログラムの終了時にスチームを噴射すると、パンやロールパンの外側やみみのツヤが増します。
- **脂肪分の多い肉のロースト**では、ロースト開始時にスチームを噴射することで余分な脂肪分を落とせます。

モイスタープラスを選択した後に、スチームの噴射回数を設定する必要があります。


以下のオプションがあります。

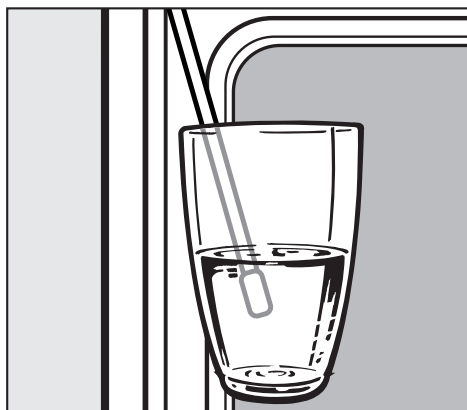
- **自動**  
スチーム噴射 1 回分の水が必要です。スチームは、加熱段階後に自動的にオープン庫内に噴射されます。  
スチームは約 5 分間噴射されます。
- **スチーム噴射（1 回）**
- **スチーム噴射（2 回）**
- **スチーム噴射（3 回）**  
必要な水量は、スチームの噴射回数に応じて異なります。  
スチームを噴射できる最も早いタイミングは、加熱段階が完了した後です。  
1 回の噴射で、オープン庫内にスチームが約 5 分間噴射されます。  
必要なスチームを噴射するタイミングを逃さないために、キッチンタイマーを設定すると便利です。

スチーム噴射中、通常はドアの内側に結露が発生します。これは、調理プログラムが進行するにつれて蒸発します。

# モイスチャープラス

## モイスチャープラス の使用

- 食品をオープンに入れます。
  - モイスチャープラス  を選択します。
- ディスプレイでは**モイスチャープラス**（強調表示）および「**カルキ除去**」が表示されます。
- 「OK」センサーを押します。
  - 「自動」噴射を選択するか、スチーム噴射回数を選択します。
  - 「OK」センサーを押します。
  - 温度を選択します。
  - 指定された量の水を、適切な容器に注ぎます。
- 自動 /
- スチーム噴射（1回）： 約 100 ml  
スチーム噴射（2回）： 約 150 ml  
スチーム噴射（3回）： 約 250 ml
- 操作パネルの左下にある給水チューブを前方に引き出します。



- 図のように、給水チューブが入るように指定された量の水を入れた容器を持ちま

す。「OK」を押して、水の取り込みを開始します。

必要な量の水がオープン庫内に取り込まれます。カルキ除去の進行具合がディスプレイに表示されます。

指定される水量は、実際に必要な水量よりも多いため、容器に少量の水が残ります。


オープンのドアを閉じると、しばらくポンプ音が聞こえます。

### － 自動スチーム噴射

- 加熱段階が完了すると、自動スチーム噴射が行われ、オープン庫内に水蒸気が発生します。

スチームが正しく噴射されると、引き続きプログラムが進みます。

### － 手動によるスチーム噴射

加熱段階後、ディスプレイに「**水の取り込み**」と表示されると、レシピで指定された間隔でスチームを噴射できるようになります。噴射のタイミングを逃さないように、キッチンタイマー  を設定します。

指定された時間に、以下を行ってください。

- 「OK」センサーを押します。

オープン庫内で水蒸気が発生します。

さらにスチームを噴射する必要がある場合は、上記の手順を繰り返します。

スチームが正しく噴射されると、引き続きプログラムが進みます。



## 残った水の蒸発

プログラムの終了後またはキャンセル時に、スチーム噴射システム内に水分が残っている場合には、残った水の蒸発を促すメッセージが表示されます。

調理モード選択スイッチを 0 の位置に合わせると、残った水を蒸発させるためにモイスチャープラスの選択を促すメッセージがディスプレイに表示されます。

- 「OK」を押して確定します。

このメッセージは、調理プログラムの終了後に調理モード選択スイッチを 0 の位置に合わせるたびに、蒸発処理を実行するまで表示されます。

以下の場合にも、「残った水を蒸発させてください」メッセージが表示されます。

- ー モイスチャープラスを選択したとき、または
- ー モイスチャープラスを使った自動プログラムを選択したとき

このとき、残った水の蒸発を開始するかキャンセルすることができます。

次回の調理プログラムで新鮮な水が使われるようにするためにも、蒸発処理を直ちに開始することをお奨めします。


## 残った水の蒸発処理

残った水の蒸発処理ではオーブンは約 150℃まで加熱され、残った水を庫内で蒸発させます。

システム内に残っている水量に応じて、終了までに最大 30 分かかることがあります。

オーブンドアおよび庫内に結露が発生するため、オーブンの温度が十分下がったら残っている水分を拭き取ってください。

## 残った水の蒸発処理の開始

- モイスチャープラス  を選択します。
- 「残った水を蒸発させてください」のメッセージを確認したら、「OK」センサーを押します。

残った水の蒸発が直ちに開始します。

残り時間がディスプレイに表示されます。

残った水が蒸発すると、ディスプレイにモイスチャープラスオプションが表示されます。

- 調理モード選択スイッチを0に戻します。

# モイスチャープラス

## 残った水の蒸発処理のキャンセル

モイスチャープラスまたはモイスチャープラスを使った自動プログラムを選択した場合は、残った水の蒸発を促すメッセージが表示されます。

- **△** または **▽** を 3 秒以上押します。

蒸発処理がキャンセルされます。

- 調理プログラムを開始できます。

残った水の蒸発を頻繁にキャンセルしないでください。頻繁にキャンセルすると、水の取り込みを繰り返すことでスチームユニットから水が溢れ出すことがあります。

## カルキ除去

モイスチャープラスを使った調理プログラムの使用回数や、オープン内に取り込んだ水量に応じて、カルキ除去を行う必要があります。カルキ除去を促すメッセージがディスプレイに表示されます。

スチーム噴射システムは、定期的にカルキ除去を行ってください。カルキ除去を行う頻度は、お住まいの地域の水の硬度によって異なります。

カルキ除去は、モイスチャープラスを選択してから「**カルキ除去**」を選択することでいつでも開始できます。


カルキ除去プログラムが完了するまでは、オープンを使用できません。

カルキ除去の詳細については、「掃除とお手入れ」を参照してください。


キッチンタイマーは、オーブンの調理とは関係なくキッチンでの作業の時間を計るために利用できます。

最高 9 時間 59 分まで設定できます。



調理時間をすでに設定している場合でも皿をかき混ぜる、調味料を加えるなどのタイミングを忘れないよう、キッチンタイマーを設定できます。

モイスチャープラス  を使用する場合：スチームを手動で噴射するタイミングを逃さないために、キッチンタイマーを使用すると便利です。



## キッチンタイマーの設定

-  センサーを押します。
- ディスプレイに「0 : 00 : 00 h : min : sec」と表示されます。



時間が強調表示されます。

-  または  センサーで時間を設定し、「OK」センサーで確定します。

時間を設定すると、分が強調表示されます。



- 次に、 または  センサーで分を設定し、「OK」センサーで確定します。

分を設定すると、秒が強調表示されます。



- 最後に、 または  センサーで秒を設定し、「OK」センサーで確定します。

ディスプレイに残り時間がカウントダウン表示されます。



キッチンタイマー設定時間の終了時

- ー  記号が点滅します。
- ー シグナルが鳴るように設定されている場合は、シグナルが鳴ります（「設定」で「音量レベル」の「シグナル音」を参照）。
- ー ディスプレイに時間がカウントアップ表示されます。
-  センサーを押します。

## キッチンタイマーに設定した時間の変更

-  センサーを押します。
-  センサーでキッチンタイマーを「-:--:--」まで移動し、時間、分、および秒を設定して、それぞれ「OK」センサーで確定します。

## キッチンタイマーに設定した時間のキャンセル


-  センサーを押します。
-  センサーを押して、キッチンタイマーを「-:--:--」まで移動します。
- 「OK」センサーを押します。

# 設定




本製品は、工場出荷時にあらかじめ以下のように設定されています。



**調理プログラムの進行中は、設定内容を変更できません。**


設定の変更方法：

-  設定を選択します。

ディスプレイにオプション一覧が表示されます。

- 言語 
  - 時刻
  - 照明
  - カタライザー
  - オフ後に冷却ファン作動
  - 熱分解
  - ヒートアップ
  - 推奨温度
  - ディスプレイ / 表示
  - 音量レベル
  - 安全
  - 温度単位
  - ショールーム
  - 工場出荷時設定
-  または  センサーで変更したい項目を選択し、「OK」センサーで確定します。

-  または  センサーで項目を設定し、「OK」センサーで確定します。



現在選択されている設定の横には、 が表示されます。

設定項目を選択してから約 15 秒以内に別の項目を選択しないと、表示が設定一覧に戻ります。

## 言語

ディスプレイに表示される言語を設定できます。

「言語」を選択して確定すると、選択した言語がディスプレイに表示されます。

**誤って別の言語を選択した場合には、旗の記号  に従い、言語  メニューに戻ります。**

## 時刻

以下のオプションがあります。

- 表示
- 時刻表示
- 設定

停電が発生した場合は、通電後に現在の時刻が再表示されます。本製品では、時刻データは約 200 時間保存されます。200 時間経過後は、「12:00」が表示されます。その場合は、時刻の再設定が必要です。

## 表示

オープンの電源をオフにしたときに、ディスプレイに時刻をどのように表示させるのかを選択します。

- **オン**  
ディスプレイに常に時刻が表示されます。
- **60 秒間オン**  
(工場出荷時の初期設定)  
△、▽、または「OK」センサーを押したときに、時刻が 60 秒間だけ表示されます。
- **表示なし**  
時刻は表示されませんが、バックグラウンドで動作を続けます。  
時刻を表示させるには、「オン」または「60 秒間オン」のどちらか一方を選択する必要があります。

## 時刻表示

時刻の表示形式は、24 時間から 12 時間形式に変更することができます。

- **12 h**  
12 時間表記
- **24 h**  
(工場出荷時の初期設定)  
24 時間表記

## 時刻を合わせるには

調理プログラムの進行中は、時刻を設定できません。

時間が強調表示されます。

- △ または ▽ センサーで時間を設定し、「OK」センサーで確定します。
- 時間を設定すると、分が強調表示されます。
- 次に、△ または ▽ センサーで分を設定し、「OK」センサーで確定します。

# 設定

## 照明

### － オン

調理プログラムが完了するまで、オープン庫内の照明が常に点灯します。

### － 15 秒間オン

(工場出荷時の初期設定)

オープンの庫内灯は、調理プログラム開始から 15 秒後に消えるよう設定されます。

調理プログラムが進行中に **Λ**、**∨**、または「OK」センサーを押すと、庫内灯が再び点灯します。

## カタライザー

### － オン

(工場出荷時の初期設定)

触媒は、常にオンになります。

### － 1 回オフ

触媒は、次に行われるプログラムに対してのみオフになります。

## オフ後に冷却ファン作動

庫内や操作パネル、オープンの外部ケースユニットが結露しないよう、オープンのスイッチを切った後も、冷却ファンはしばらく運転を続けます。

### － 温度制御

(工場出荷時の初期設定)

庫内の温度が約 70 °C 未満に下がると、冷却ファンは自動的に切れます。

### － 時間制御

冷却ファンは約 25 分後に切れます。

冷却ファンを時間制御する場合は、料理を保温目的でオープン内に放置しないでください。

オープン庫内の湿気が高まり、操作パネルや周囲にあるキッチン家具に結露が発生し、天板の下に水分が溜まる恐れがあります。

結露によって以下が発生することがあります。

- － 外部ケースユニット / キッチンカウンター / 天板の損傷
- － オープン庫内のさび

## 熱洗浄（パイロリティック）

### － 推奨あり




熱洗浄（パイロリティック）の実施を促すメッセージがディスプレイに表示されます。

### － 推奨なし

（工場出荷時の初期設定）

熱洗浄（パイロリティック）の実施を促すメッセージは表示されません。

## ヒートアップ

ヒートアップは、熱風加熱 、上下加熱 、およびオートロースト  モードで変更できます。

### － ヒートアップ速度 [速]

（工場出荷時の初期設定）

オープンをできる限りすばやく設定温度まで到達させるために、すべてのヒーターのスイッチをオンにします。

### － ヒートアップ速度 [標準]

選択した調理モードのヒーターのみスイッチが入ります。

## 推奨温度

推奨温度から頻繁に設定変更する場合は、推奨温度そのものを変更することをお奨めします。

温度を変更できるすべての調理モードが一覧表示されます。


調理モードを選択すると、その推奨温度が強調表示されます。

温度切換スイッチで選択できる温度範囲も表示されます。

## ディスプレイ

### コントラスト


コントラストは、7つの区分のうちの1つが黒く反転しているバーで表されます。

工場出荷時の初期設定：

設定を変更するには、**△** または **▽** センサーを押して、黒く反転している区分を左または右に移動します。

### 明るさ

明るさは、7つの区分のうちの1つが黒く反転しているバーで表されます。

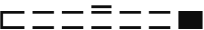
工場出荷時の初期設定：

設定を変更するには、**△** または **▽** センサーを押して、黒く反転している区分を左または右に移動します。

## 音量レベル

### シグナル音

シグナルの音量は、7つの区分のうちの1つが黒く反転しているバーで表されます。

工場出荷時の初期設定：

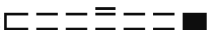
設定を変更するには、**△** または **▽** センサーを押して、黒く反転している区分を左または右に移動します。

黒く反転している区分がない場合、シグナルは鳴らないように設定されています。

# 設定

## 操作音

操作音は、7つの区分のうちの1つが黒く反転しているバーで表されます。

工場出荷時の初期設定：

設定を変更するには、**△** または **▽** センサーを押して、黒く反転している区分を左または右に移動します。

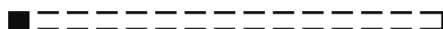
黒く反転している区分がない場合、操作音は鳴らないように設定されています。

## 周波数

シグナル音の周波数を変更できます。設置環境に最適な音量を得るために、周波数の変更が必要となることがあります。

周波数レベルは、7つの区分のうちの1つが黒く反転しているバーで表されます。各区分は、異なる周波数を表しています。

工場出荷時の初期設定：



設定を変更するには、**△** または **▽** センサーを押して、黒く反転している区分を左または右に移動します。

一番左の区分が黒く反転している場合（工場出荷時の初期設定）、しばらくすると、短いシグナル音が15秒間隔で4回鳴ります。

それ以外の区分が黒く反転している場合は、しばらくすると、設定した周波数のシグナル音が約5分間継続的に鳴ります。

## 安全

### システムロック

システムロックは、お子様などが誤ってオープンを使用しないようにするための安全機能です。


#### － オフ


（工場出荷時の初期設定）

ロックが解除されており、オープンを使用できます。

#### － オン

オープンがロックされているため、操作できません。

オープンがオフになると、ディスプレイに  が表示されます。

ただし、キッチンタイマー  は使用することができます。

システムロック機能は、停電時にも作動し続けます。

### 1つの調理プログラムに対してシステムロックをオフにするには

- 調理モードを選択します。

ディスプレイにシステムロック記号が表示されます。

- 「OK」センサーを3秒間押します。

記号が消え、オープンが使用できるようになります。



## 温度単位

### — °C

(工場出荷時の初期設定)

### — °F

## ショールーム

ヒーターを作動させずに本製品のデモンストレーションを行うためのプログラムです。

このプログラムは、ご家庭で使用しないでください。

### — オフ


(工場出荷時の初期設定)

### — デモモード

ディスプレイに表示されるメッセージに従い、デモプログラムをオンにします。

## デモプログラムをオフにするには

誤ってデモプログラムをオンにした場合は、以下の手順に従ってオフにしてください。

-  設定を選択します。
- 「ショールーム」オプションを選択して、「OK」センサーで選択を確定します。
- 「オフ」オプションを選択して、「OK」センサーで選択を確定します。
- 「OK」センサーを 4 秒間押します。
- 「OK」を押して確定します。

## 工場出荷時設定

### — 全設定

変更したすべての設定を、工場出荷時の初期設定に戻します。

### — 推奨温度

変更した推奨温度のみを、工場出荷時の初期設定に戻します。

# 掃除とお手入れ

ミーレでは、本製品の掃除とお手入れに使う各製品を用意しています。これらの製品はミーレ代理店または販売店でご購入いただけます。



製品を掃除するときは、スチームクリーナーは絶対に使用しないでください。蒸気が電気部品に達してショートの原因になることがあります。

## 本製品の前面

汚れはすぐに拭き取ってください。汚れを放置しておくくと落とせなくなる可能性があります、表面が変形または変色する原因になります。

本製品の前面は、お湯に溶かした食器用台所洗剤を湿らせた布またはきれいなスポンジにつけて掃除します。柔らかい布で拭き取ります。

本製品の外面は、傷つきやすい材質でできています。ガラス表面についた傷は破損原因にもなりますので注意してください。不適切な洗剤に触れると、表面が変形または変色することもあります。

**本製品の損傷を防ぐため、以下のものは使用しないでください。**

- － ナトリウム化合物、アンモニア、酸、塩素系漂白剤を含む洗剤
- － カルキ除去剤を含むクリーナー
- － 粉またはクリーム状の研磨剤
- － 溶剤を含むクリーナー
- － ステンレス用の洗剤
- － 食器洗い機用クリーナー
- － オープン用クリーナー
- － ガラス用クリーナー
- － 研磨剤入りの硬いスポンジやブラシ（鍋磨き用スポンジなど）
- － 水周り用消しゴム
- － 尖った金属べら

## 付属品

熱洗浄（パイロリティック）を行う場合は、あらかじめ、棚受けなどのすべての付属品および FlexiClip（フレキシクリップ）などその他のアクセサリーをオープン庫内から取り出してください。

これらの付属品を庫内に入れたまま熱洗浄（パイロリティック）を行った場合、高温により付属品が損傷します。

### ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、飛散防止天板（使用している場合）

表面には、パーフェクトクリーンほうろう加工が施されています。

掃除とお手入れに関する情報については、「パーフェクトクリーン」を参照してください。

### ラック、棚受け

表面には、パーフェクトクリーンほうろう加工が施されています。

パーフェクトクリーンほうろう加工が施された他の部品と同じようにお手入れしてください。「パーフェクトクリーン」を参照してください。

### フードプローブ（食品用温度計）

フードプローブ（食品用温度計）は、湿った布だけでお手入れしてください。



フードプローブ（食品用温度計）を水に浸したり、食器洗い機で洗浄しないでください。

# 掃除とお手入れ

## パーフェクトクリーン

初めてお使いになる前に、パーフェクトクリーンほうろう加工された表面に貼られたシールなどをはがします。

オーブン庫内、ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイおよび飛散防止天板（使用している場合）には、**パーフェクトクリーン**と呼ばれる特殊な**ほうろう加工**が施されています。

加工された表面は、汚れがこびり付きにくく、定期的な掃除を行うことにより、通常のほうろう加工よりも汚れが落としやすくなります。

調理した食材もするりとはがれ、ベーキングやローストの後の汚れも簡単に落とせます。

焦げ付き防止やパーフェクトクリーンの効果を長く保つために、以下の点をお守りください。

パーフェクトクリーン加工面のお手入れは、ガラスと同じです。

従来のほうろう加工のベーキングトレイと同じように、パーフェクトクリーン加工面でも料理を切り分けられます。



オーブンおよび付属品が冷めてから掃除をしてください。  
やけどの恐れがあります。

## 普通の汚れ

使用後は、時間をなるべくおかずにお湯に溶かした少量の食器用台所洗剤を、ふきん、柔らかいスポンジ、柔らかいナイロンブラシなどにつけて掃除します。汚れを長く放置するほど、落ちにくくなります。

## 頑固な汚れ

ロースト後のような頑固な汚れは、まず、濡れたスポンジでしっかりと湿らせ、汚れを浮かせてから、必要に応じてガラス面に適した研磨作用のないスチールパッドやへらを使って落とします。

汚れを落とした後は、きれいな水で完全にすすぎます。水がガラス表面をさっと流れます。洗剤が残っていると、水はさっと流れません。

## 非常に頑固な汚れ

オーブン用クリーナーには、アルカリや研磨剤が含まれるものもあります。

簡単に汚れが落とせるパーフェクトクリーンほうろう加工による効果を保つためには、これらのクリーナーを極力使用しないでください。

他の方法で汚れが落とせない場合に限り、オーブン用クリーナーを数分間使用してください。

## 掃除とお手入れ

オーブン用クリーナーは、高温のオーブン庫内や付属品には使用しないでください。パーフェクトクリーン加工面が室温に下がってから、オーブン用クリーナーを使用してください。

オーブン用クリーナーは、汚れた箇所のみ使用します。使用後は、放置せず、**数分間**おいたらすぐに拭き取ってください。

必要に応じて、柔らかいスポンジ、柔らかいナイロンブラシ、またはガラス面に適したへらを使用して汚れを浮かせます。

必要に応じて、これを繰り返します。

汚れを落とした後は、きれいな水で完全にすすぎ、よく乾かします。

パーフェクトクリーンほうろう加工の効果を最大限に活かすには、使用するたびにオーブン庫内と付属品を掃除することが重要です。

使用後に汚れを取らず、放置してしまうと、表面の汚れは落ちにくくなり、また焦げ付き防止効果も損なわれてしまいます。

最悪の場合、汚れは落ちなくなってしまうます。

**パーフェクトクリーン加工面が傷み、焦げ付き防止効果が弱まるため、以下のものは使用しないでください。また、以下のような行為は避けてください。**

- － 粉またはクリーム状の研磨剤
- － オーブン用洗剤
- － スチールたわしや鍋磨き用スポンジ
- － 研磨剤入りスポンジ（鍋磨き用スポンジ、ブラシ、以前使用した研磨剤が残っているスポンジなど）
- － 高温のオーブンまたは長時間におよぶオーブン用クリーナーの使用
- － 食器洗い機でのパーフェクトクリーンほうろう加工品の洗浄

### 注：

- － 吹きこぼれた果汁やケーキの生地などの汚れは、オーブンやトレイが温かいうちに取り除くようにします。オーブンが熱くないことを確認してください。やけどの恐れがあります。
- － 吹きこぼれた果汁によって表面が変色したままになったり、ローストによって部分的につやが落ちてしまうことがあります。これらの汚れは、前述の注意事項に従って掃除し、無理に落とそうとしないでください。変色したままになっても、ほうろうの効果に影響はありません。

# 掃除とお手入れ

## オープン庫内

オープン庫内には、汚れを簡単に落とすための濃い色の**熱分解ほうろう加工**が施されています。

非常にスムーズな表面と高い焦げ付き防止効果のあるきわめて硬いほうろうです。

## 庫内を手で洗う



オープンが冷めてから洗ってください。

やけどの恐れがあります。

オープン庫内およびドアの内側は、使用するたびに掃除してください。使用後に掃除をせず、ベーキングやローストを繰り返すと、汚れの焦げ付きがひどくなり、落ちにくくなります。最悪の場合、汚れによって表面が傷むことがあります。

オープンのドアの周囲は、ファイバーガラス製のシールで保護されています。

非常に傷つきやすいため、このシールを掃除することは極力避けてください。シールをこすると、傷むことがあります。

調理による汚れは、薄めた台所用中性洗剤を湿らせた布につけて取り除きます。



硬いブラシ、硬いスポンジ、スチールウールパッド\*、ナイフなど、研磨作用のあるものは使用しないでください。ほうろうが傷つく恐れがあります。

オープン用クリーナーを使用する場合は、メーカーの指示に従ってください。

\* 研磨作用のないスチールパッドは使用できません。

庫内を楽に掃除するために、以下の作業を行ってください。

- ー オープンドアを取り外す
- ー オープンドアを分解する
- ー 棚受けを取り外す
- ー 上部ヒーター / グリルを下げる

このセクションでは、これらの手順について説明します。

## 庫内の熱洗浄（パイロリティック）

ある一定期間が過ぎると、熱洗浄（パイロリティック）プログラムの実施を促すメッセージがディスプレイに表示されます。この機能は必要に応じて無効にすることができます（「設定」の「熱分解」を参照）。

熱洗浄（パイロリティック）プログラムを開始する前に、以下の点に注意してください。

ひどい汚れがある場合は、汚れを落としてください。



オープンのドアの周囲は、ファイバーガラス製のシールで保護されています。

非常に傷つきやすいため、このシールを掃除することは極力避けてください。シールをこすると、傷むことがあります。

熱洗浄（パイロリティック）を行う場合は、あらかじめ、棚受けなどのすべての付属品および FlexiClip（フレキシクリップ）ラックなどその他のアクセサリーをオープン庫内から取り出してください。これらの付属品を庫内に入れたまま熱洗浄（パイロリティック）を行った場合、高温により付属品が損傷します。



熱洗浄（パイロリティック）中、オープンのドアは通常の使用時よりもさらに高温になります。

お子様が、熱洗浄（パイロリティック）中のオープンに触れないように十分注意してください。やけどの恐れがあります。

熱洗浄（パイロリティック）中、オープンは約 400 °C まで加熱されます。これにより、庫内に残った汚れは熱分解されて灰になります。

汚れの程度によって、以下の 3 つの洗浄プログラムを設定できます。

- ー レベル 1（約 2 時間 15 分）
- ー レベル 2（約 2 時間 25 分）
- ー レベル 3（約 2 時間 35 分）

安全のため、熱洗浄（パイロリティック）プログラムが開始すると同時に**オープンドアが自動的にロック**されます。

プログラムが終了しても、オープン庫内の温度が 280 °C 未満に下がるまでロックは解除されません。


誤って熱洗浄（パイロリティック）プログラムを開始した場合またはプログラムを中断した場合は、以下の状況でロックを解除できます。

- ー 温度が 280 °C 未満の場合は、直ちに解除できます。
- ー オープン庫内の温度が 280 °C を超える場合は、280 °C 未満まで下がった時点で解除できます。

電気代の安い夜間に熱洗浄（パイロリティック）を行うよう、プログラム開始時間を設定できます。

# 掃除とお手入れ

## 熱洗浄（パイロリティック）プログラムの開始

- オープンから付属品をすべて取り外します。
- 調理モード選択スイッチを熱洗浄（パイロリティック） に合わせます。
- **Λ** または **∨** センサーを押して、レベル1、2、または3を選択します。
- 「OK」センサーを押して、選択した熱洗浄（パイロリティック）プログラムを開始します。

熱洗浄（パイロリティック）プログラムは直ちに開始するか、後で開始させることができます。

プログラムをすぐに開始した場合、ドアがロックされ、オープンの加熱が開始します。

電気代の安い夜間に熱洗浄（パイロリティック）を行う場合などは、「後で開始」オプションを選択して**熱洗浄（パイロリティック）の開始を遅らせることができます**。

熱洗浄（パイロリティック）プログラムの開始時間は、実際にプログラムが開始するまではいつでも変更できます。

## 熱洗浄（パイロリティック）プログラムの終了時には、以下のようになります。

- ー ディスプレイに「設定終了」が表示されます。
- ー シグナルが鳴るように設定されている場合は、シグナルが鳴ります（「設定」で「音量レベル」の「シグナル音」を参照）。
- 調理モード選択スイッチを0に戻します。

シグナルが停止し、記号が消灯します。

調理モード選択スイッチを 0 に戻さなかった場合は、プログラムが終了したことを知らせるために、シグナルが 5 分ごとに鳴ります（シグナルが鳴るように設定されている場合）。

この**お知らせ**シグナルは、5 分ごとに 30 分後まで繰り返し鳴ります。

## 熱洗浄（パイロリティック）プログラムの終了後、残ったくずや灰は、簡単に拭き取れます。

拭き取り作業は、オープンが冷めてから行ってください。  
やけどの恐れがあります。

オープンのドアの周囲を掃除する際は、ファイバーガラスシールを拭かないでください。非常に傷つきやすいため、このシールを掃除することは極力避けてください。シールをこすると、傷むことがあります。

残った汚れは、湿った布で簡単に落とせます。

庫内の汚れの程度によっては、ドアの表面や縁の下などにくずや灰が残っていることがあります。これは、お湯に溶かした食器用台所洗剤と、研磨作用のないスポンジやスチールパッドで取り除いてください。

吹きこぼれた果汁によって表面が変色したままになることがあります。変色したままになっても、ほうろうの効果に影響はありません。これらの変色箇所を無理に消し取ろうとしないでください。



**熱洗浄（パイロリティック）プログラムは、以下の状況でキャンセルされます。**

- － オープンがオフになっている場合。
- － 熱洗浄（パイロリティック）プログラム中に別の調理モードや機能を設定した場合。
- － 停電の場合。

どちらの状況でも、オープンをオフにします。

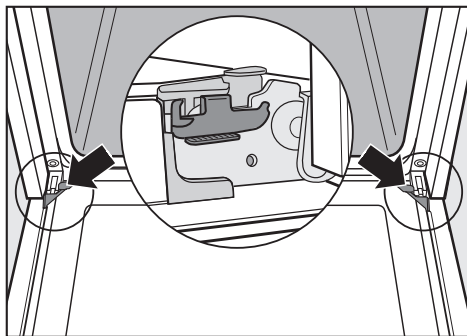
オープン庫内の温度が280℃未満になると、数分後にドアロックが解除されます。解除されると、ドアを開くことができます。

必要に応じて、熱洗浄（パイロリティック）プログラムを再度開始します。

## 掃除とお手入れ

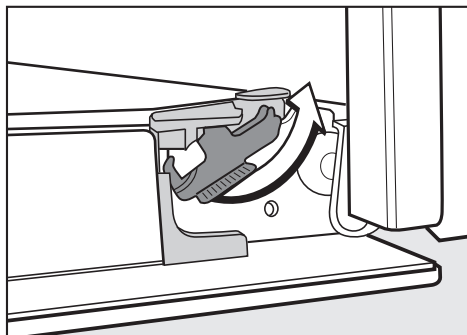
### オーブンドアを取り外す

オーブンのドアは、ヒンジで本体に接続されています。



左右のヒンジストッパーを解除してから、ドアを取り外します。

- ドアを完全に開きます。



- 左右のヒンジストッパーを解除するには、上方向に、傾いて止まるまで回します。図を参照してください。

- ドアの両側をしっかりと持ち、止まるどころまで上方向に持ち上げます。



ドアが水平になっているときに、ヒンジガイドから取り外そうとしないでください。ガイドが閉じ、本体に損傷を与えます。  
ケガをする恐れがあります。



- ドアの両側をしっかりと持ち、上方向に持ち上げてヒンジから外します。



取っ手を持ってドアを持ち上げないでください。取っ手が壊れ、ドアが損傷することがあります。

ドアを持ち上げるときは、いずれか一方に傾かないように注意してください。

### オーブンドアを分解する

オーブンのドアは、4枚のガラス板で構成されており、上部と下部に通気口があります。

オーブンが作動中は、外側のガラス板が高温にならないようドア内に空気が循環します。

ガラス板の間に水分が溜まった場合は、ドアを分解して内側を掃除することができます。

ガラス板の掃除は、本製品の前面を掃除する場合と同じ手順に従ってください。

研磨剤入り洗剤、スポンジまたはブラシは、表面に傷が付く場合があるため使用しないでください。表面が損傷する場合があります。傷は、ガラスが割れる原因にもなります。

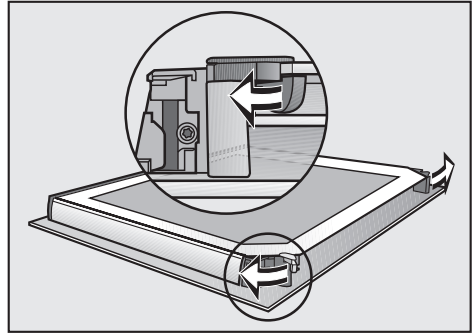
オーブン用クリーナーを使用しないでください。アルミの縁取りの表面が損なわれる場合があります。

ガラス板の表裏には、異なる被膜が施されています。掃除の後は、ガラス板を正しい向きに挿入してください。庫内側になる面には、熱を反射する被膜が施されています。

ドアが損傷しないよう、タオルやふきんなどを敷いたテーブルの上に置いてください。

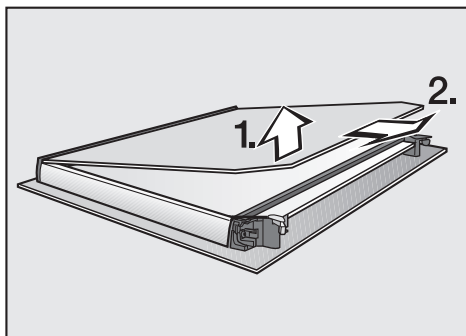
分解清掃をするときは、必ずオーブンドアを取り外してください。

- ドアが損傷しないよう、タオルやふきんなどを敷いたテーブルの上に置いてください。取っ手をテーブルからはみださせ、ガラスの板が水平になるように置きます。

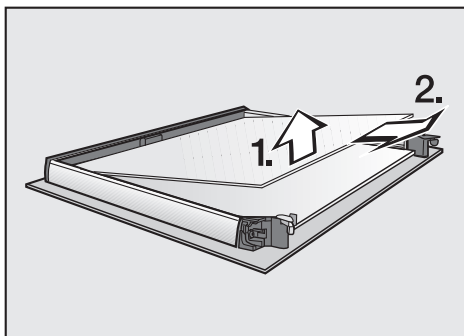


- ガラス板の固定具を外側に向けて開きます。

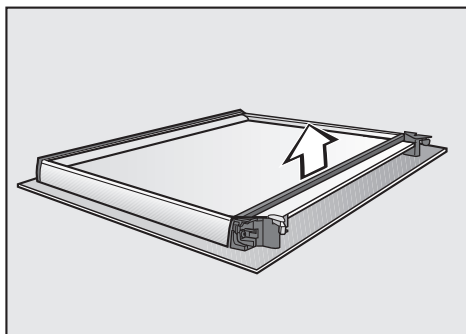
## 掃除とお手入れ



これで、内部のガラス板と 2 枚の中間板を取り外せます。

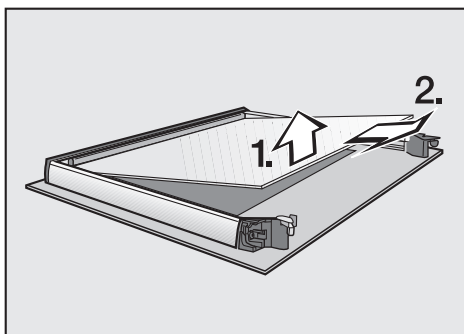


- 2 枚の中間板のうち、上の中間板を静かに持ち上げ、取り外します。



- **静かに**内側のガラス板を持ち上げ、取り外します。

- シールを外します。



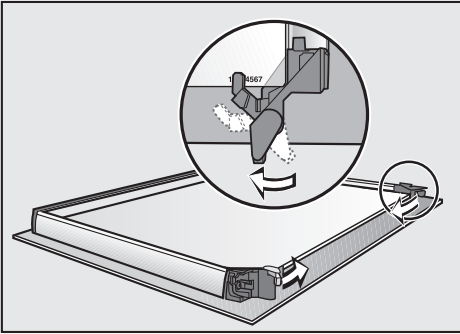
- 2 枚の中間板のうち、下の中間板を静かに持ち上げ、取り外します。

- お湯に溶かした食器用台所洗剤を湿らせた布またはきれいなスポンジにつけて、ガラス板と他の部品を掃除します。柔らかい布で拭き取ります。

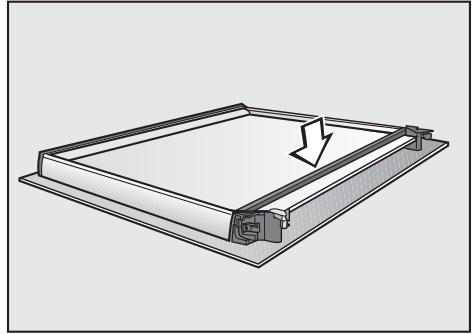
### ■ ドアを組み立てる

2 枚の中間板は、まったく同じものです。正しく組み立て直すことができるように、7 桁の部材番号が板上に印字されています。

- 下の方の中間板を部材番号が読み取れるように配置します（逆向きにならないように置くこと）。

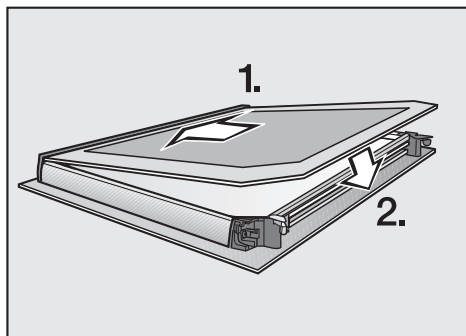


- ガラス板の固定具を、下の方の中間板上に設置されるように内側に向けます。
- 上の方の中間板を部材番号が読み取れるように配置します（逆向きにならないように置くこと）。  
板は必ず固定具上に設置してください。

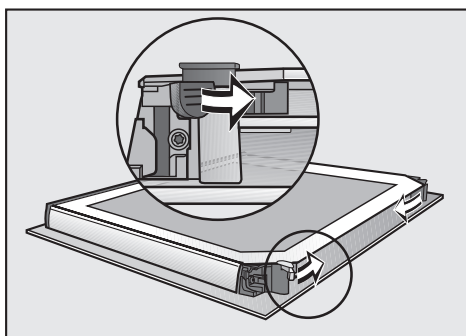


- ガラスファイバーシールを元に戻します。

## 掃除とお手入れ

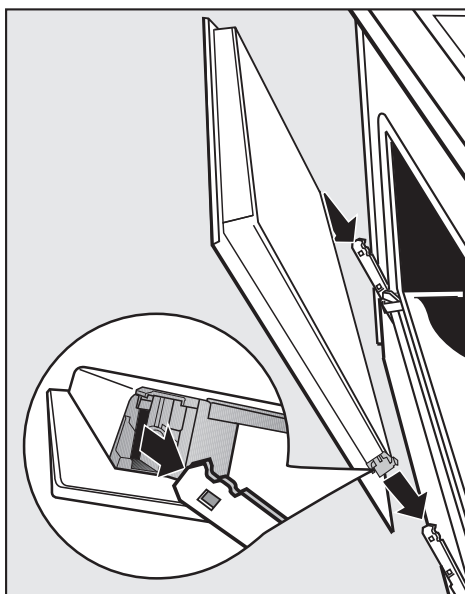


- 内部板をプラスチックの縁に押し込み、固定部にはめ込みます。



- ガラス板の固定具を内側に向けて閉じます。

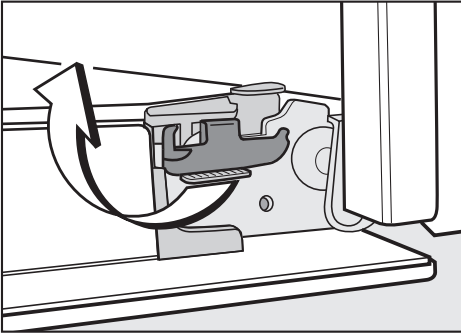
## ドアを元どおりに固定する



- ドアの両側をしっかりと持ち、ヒンジガイドに慎重に差し込みます。

ドアがまっすぐになっていることを確認してください。

- ドアを完全に開きます。



- 左右のストッパーを下方方向に、水平になるまで回し、ロックします。

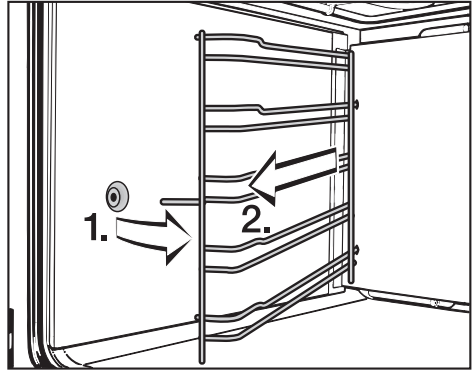
掃除後にドアを取り付けるときは、ストッパーがしっかりロックされていることが重要です。しっかりロックされていないと、ドアがヒンジからはずれ、壊れることがあります。

ドアの取り外し、固定の際には指を挟まないようご注意ください。

鋭利な箇所を持たないようにご注意ください。けがの恐れがあります。

### 棚受けを取り外す

オープンヒーターの電源が切れていて、冷めていることを確認してください。やけどの恐れがあります。



- ホルダーから棚受けを引き出し、取り外します。

取り付けは、逆の手順で行い、すべての部品が正しく取り付けられていることを確認してください。

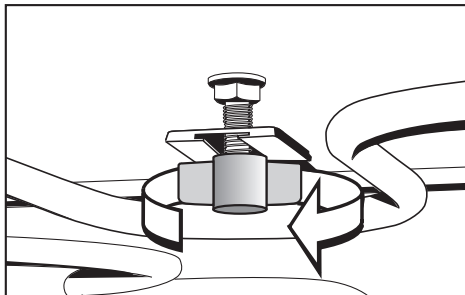
# 掃除とお手入れ

## 上部ヒーター / グリルを 引き下げる



オープンヒーターの電源が切れていて、冷めていることを確認してください。やけどの恐れがあります。

- 棚受けを取り外します。



- ウィングナットをゆるめて、上部ヒーターを引き下げます。



ヒーターは無理に引き下げないでください。壊れる可能性があります。

取り付けは、逆の手順で行い、すべての部品が正しく取り付けられていることを確認してください。

ウィングナットがきちんと閉まっているかを確認してください。



### カルキ除去

このオープンに付属のカルキ除去剤のみ使用してください。これらは本製品専用のカルキ除去剤であり、弊社代理店または販売店からご購入いただけます。他の種類のカルキ除去剤は、オープンを損傷します。

オープンの損傷を防ぐため、パッケージの説明に必ず従ってください。

カルキ除去後は、除去剤が残らないようオープン庫内を洗浄してください。

### カルキ除去プログラムを実行する タイミング

カルキ除去プログラムはいつでも実行できます。

ただし、オープンが正しく作動するように、オープンを一定回数使用するとカルキ除去プログラムの実行を促すメッセージが自動的に表示されます。

### カルキ除去プログラム（概要）

カルキ除去プログラムは 90 分間で、以下の 7 つの段階に分かれています。

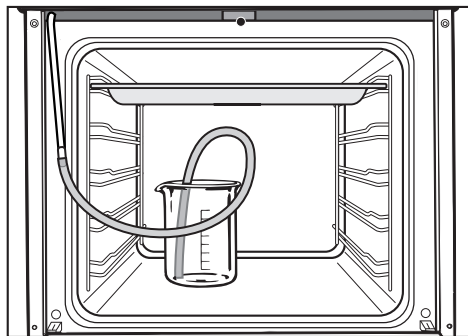
- ①カルキ除去剤溶液の準備
- ②カルキ除去剤溶液の取り込み
- ③活性化段階
- ④すすぎ 1
- ⑤すすぎ 2
- ⑥すすぎ 3
- ⑦残った水の蒸発

# 掃除とお手入れ

## 準備


- 冷たい水道水約 600 ml に、カルキ除去剤 1 錠を溶かします。
- ユニバーサルトレイを一番上の棚位置に置きます。洗浄後のカルキ除去剤溶液がこのユニバーサルトレイ上に溜まります。

オープンに付属のクリップ付きのプラスチックチューブを使えば、水を取り込むチューブとカルキ除去剤溶液の入った容器を手で支える必要はありません。



- プラスチックチューブの端を給水チューブの端につなぎます。もう一方の端をカルキ除去剤溶液の入った容器の底に入れ、クリップで容器に固定します。
- ドアを閉じます。

カルキ除去プログラムを開始します。

- モイスチャープラス  を選択して、「カルキ除去」を選択します。
- 「OK」センサーを押して、溶液の取り込みを開始します。

カルキ除去の進行具合がディスプレイに表示されます。カルキ除去プログラムの実行中、ポンプ作動音が聞こえます。

指定される溶液の量は、実際に取り込まれる量よりも多くなります。そのため、オープン庫内にすべて取り込まれず、容器内に少量の溶液が残ります。活性化段階中、システム内にさらに水を取り込むために、容器に約 300 ml の水を追加します。

カルキ除去剤溶液がオープンに取り込まれると、ディスプレイの表示が以下になります。

- ー 「カルキ除去剤の取り込み」が表示されます。活性化段階は、約 60 分かかります。
- ー ディスプレイには、活性化段階の残り時間がカウントダウン表示されます。

約 5 分間隔で、さらに水がシステム内に取り込まれます。しばらくポンプの作動音が聞こえます。

カルキ除去中は、照明と冷却ファンが作動します。

## 掃除とお手入れ

スチーム噴射システムにカルキ除去剤溶液が残らないように、**カルキ除去プログラムの最後**にスチーム噴射システムを洗浄する必要があります。

洗浄を促すメッセージがディスプレイに表示されます。

洗浄を行うには、水道水約 1 L でシステム内を洗い流します。

すすぎ後の水がユニバーサルトレイに溜まります。すすぎは 3 回繰り返します。

- オープンからユニバーサルトレイを取り出し、溜まった水を捨てます。トレイをオープンの一番上の棚位置に戻します。
- 容器からプラスチックチューブを外します。容器をすすぎ、水道水約 1 L を入れます。容器をオープン内に置き、プラスチックチューブを入れて、クリップで容器に固定します。
- 最初のすすぎを開始します。
- これをさらに 2 回繰り返します。

2 回目と 3 回目のすすぎを行う前に、ユニバーサルトレイに溜まった水を捨てます。

3 回目のすすぎが終了したら、スチーム噴射システム内に残っている水分を蒸発させる必要があります。

その前に、プラスチックチューブと容器をオープンから取り出します。

オープンに残った水を蒸発させるために加熱されます。ディスプレイに残り時間がカウントダウン表示されます。



オープンが冷めてから洗ってください。やけどの恐れがあります。



- ユニバーサルトレイを取り出して、溜まった水を捨てます。水分やカルキ除去剤が残らないよう、オープン庫内を拭き取ります。



オープン庫内が乾くまで、オープンドアを閉めないでください。

## こんなとき、どうしたらいい？

以下のガイドを読むことで、小さなトラブルは、弊社コールセンターへのご連絡の前に、お客様ご自身で解決できる場合がございます。


ここに記載された手順を実施しても解決できない場合は、ミーレ・ジャパンのコールセンターまでお電話でお問い合わせください。



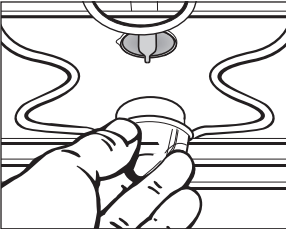
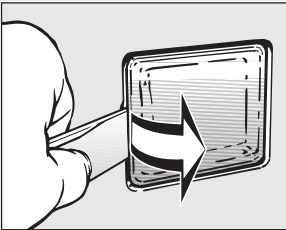

本製品のキャビネットを開けないでください。

設置、メンテナンス、および修理は、必ずお住まいの地域および国の電気設備基準に厳密に従って、適任な有資格者が行う必要があります。

無資格者による修理などは危険です。正規の修理技術者以外による作業によって生じた損害は、保証対象外となります。

問題	考えられる原因と解決方法
画面が表示されない。	<ul style="list-style-type: none"><li>ー 時刻表示がオフに設定されていないかどうかを確認します（「設定」で「時刻」の「表示」を参照）。</li><li>ー ブレーカー（ヒューズ）が落ちていないかどうかを確認します。落ちている場合、電気の有資格者またはミーレのコールセンターにご連絡ください。</li></ul>
オーブンが加熱しない。	<ul style="list-style-type: none"><li>ー システムロック  が有効になっていないかどうかを確認します（「設定」の「安全」を参照）。</li><li>ー デモモードに設定されていないかどうかを確認してください（「設定」の「ショールーム」を参照）。</li><li>ー ブレーカー（ヒューズ）が落ちていないかどうかを確認します。落ちている場合、電気の有資格者またはミーレのコールセンターにご連絡ください。</li></ul>
調理プログラムが終わった後にノイズが聞こえる。	調理プログラムの終了後も冷却ファンが作動しつづけます（「設定」の「オフ後に冷却ファン作動」を参照）。
熱洗浄（パイロリティック）プログラムが終わってもドアを開けられない。	オーブンの電源をオフにします。それでもドアロックが解除されず、ドアが開かない場合は、弊社コールセンターまでお電話でお問い合わせください。

## こんなとき、どうしたらいい？

問題	考えられる原因と解決方法
<p>天井の照明がつかない。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 本製品から電源を遮断します。</li> <li>■ オープンの電源プラグを抜きます。ブレーカーも OFF にします。</li> <li>■ 庫内灯カバーを反時計回りに 1/4 回転し、下方向に引っ張って外します。</li> <li>■ 新しい庫内灯に交換します(庫内灯をお求めの際はミール・ジャパンのコールセンターまたはミール代理店または販売店までご連絡ください)。</li> <li>■ 庫内灯カバーを元に戻し、時計回りに回して固定します。</li> <li>■ 本製品を電源に接続し直します。</li> </ul>
<p>側面の照明がつかない。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 本製品から電源を遮断します。オープンの電源プラグを抜きます。ブレーカーも OFF にします。</li> <li>■ 棚受けを取り外します。</li> <li>■ 付属のレバーを使って、庫内灯カバーをフレームから外します。</li> <li>■ 新しい庫内灯に交換します(庫内灯をお求めの際はミール・ジャパンのコールセンターまたはミール代理店または販売店までご連絡ください)。</li> <li>■ 庫内灯カバーを元の固定具に押し込み、棚受けを戻します。</li> <li>■ 本製品を電源に接続し直します。</li> </ul>
<p>ベーキング早見表の時間が経過してもケーキやクッキーが焼けていない。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ー 正しい温度に設定していましたか？</li> <li>ー レシピの分量が変更されていませんか？</li> </ul> <p>水分や卵の量を増やすと、生地的水分が増すので、焼き時間を長くしなければなりません。</p>
<p>ケーキ / ビスケットに焼きむらがある。</p>	<p>少々の焼きむらが出るのは異常ではありません。焼きむらがはげしい場合は、設定温度および棚位置が正しいかどうかを確認します。上下加熱  の場合は、使用する焼き型の材質や色が重要です。明るい色の型、光沢のある型はあまり適していません。</p>

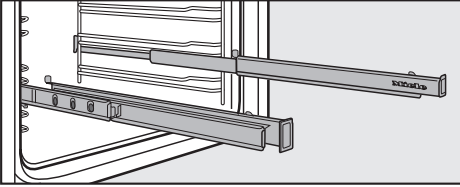
## こんなとき、どうしたらいい？

問題	考えられる原因と解決方法
ディスプレイに「最長運転時間に達しました」が表示される。	<p>切り忘れ防止機能が作動しています。 再度電源をオンにすると、使用できるようになります。</p>
ディスプレイにエラーコードが表示される。F + 数字。	<p>以下のエラーコードについては、ご自身で問題を解決できます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>－ Fault 23: 熱洗浄（パイロリティック）に必要な温度まで到達しない。 オープン庫内のひどい汚れが原因の場合があります。 庫内の汚れを取り除いてから、再度、熱洗浄（パイロリティック）プログラムを開始してください。 このエラーメッセージが引き続き表示される場合は、弊社コールセンターまでお電話でお問い合わせください。</li> <li>－ Fault 32: 熱洗浄（パイロリティック）プログラムでドアがロックされない。 オープンの電源をオフにし、再度、熱洗浄（パイロリティック）プログラムを開始します。 このエラーメッセージが引き続き表示される場合は、弊社コールセンターまでお電話でお問い合わせください。</li> <li>－ Fault 33: 熱洗浄（パイロリティック）プログラムのドアロックが解除されず、ドアが開かない。 オープンの電源をオフにして、熱洗浄（パイロリティック）プログラムを中断します。それでもドアが開かない場合は、弊社コールセンターまでお電話でお問い合わせください。</li> <li>－ Fault 54: フードプローブ（食品用温度計）に問題があります。 オープンからフードプローブ（食品用温度計）を取り出すと、メッセージが消えます。交換品は、ミーレ代理店または販売店でのみご注文いただけます。</li> </ul> <p>上記以外のエラーコードが表示された場合は、ミーレ・ジャパンのコールセンターまでお電話でお問い合わせください。</p>

## オプションの付属品

その他の付属品および掃除とお手入れ用製品をミーレ製オーブンに使用できます。これらの付属品は、製品に応じてミーレ代理店または販売店からご購入いただけます。

### FlexiClip（フレキシクリップ）



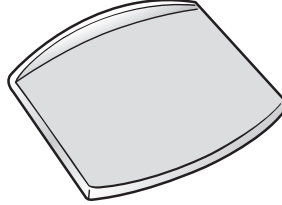
FlexiClip（フレキシクリップ）をオーブンに取り付けることができます。ラックはどの棚位置にも置くことができ、オーブンから完全に引き出すことができ、調理全体の様子がよくわかります。

### ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラック

これらの付属品はオーブンに同梱されていますが、個別にお求めもいただけます。

ご注文の際は、ご使用のオーブンの型番をお知らせください。

### ベーキングストーン



ベーキングストーンは、ピザやキッシュ、パン、ロールパン、塩味の効いたスナックなど、底をしっかりと焼きたい料理に理想的です。

ベーキングストーンは、保温性に富む耐火レンガ製で、釉薬がかけられています。

直接ラックの上に乗せて使用します。

ベーキングストーンに食品を置いたり、取り出したりするための木製のスパチュラがついています。

### ピザプレート



ピザ、イーストを使った生地や泡立て生地で作るケーキ、各種タルト、焼き菓子、さらに冷凍ケーキや冷凍ピザの調理に適した円形プレートです。

表面には、パーフェクトクリーン加工が施されています。

# オプションの付属品

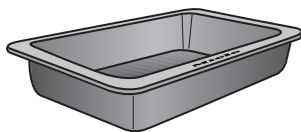
## ベーキングディッシュ

オーブンディッシュは、棚受けに直接のせることができます。ユニバーサルトレイと同じように、ストッパーが付いているため、引き出し過ぎることがありません。

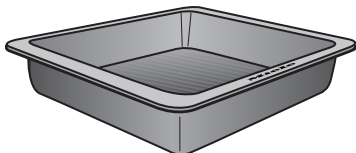
表面は、フッ素樹脂加工仕上げになっています。

2サイズご用意しています。

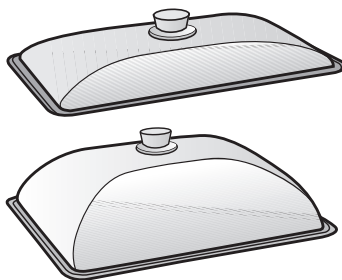
- － HUB 5000M（小）（容量約 5 L、内寸約 38×22×8 cm）



- － HUB 5000XL（大）（容量約 8 L、内寸約 38×35×8 cm）



## ベーキングディッシュ用フタ



各ベーキングディッシュのフタは別売りです。

フタを注文する際は、ご使用のベーキングディッシュ（HUB 5000 M（小）または XL（大））をお知らせください。



## 電源接続

**電気配線等の作業は、すべて厳正に国および地域の電気設備基準にしたがって適任の有資格者が行わなければなりません。**

**無資格者による設置、修理、その他の工事は危険です。当社は、無許可の工事の責任は負いかねます。**

**設置または修理作業が完了するまで、本製品の電源を切っていることを確認してください。**

**本製品は必ず正しく設置してから使用してください。すべての電気部品を確実に遮へいするには正しく設置する必要があります。充電部は露出させないでください。**

**本製品を延長コードで電源と接続しないでください。延長コードを使用した場合、本製品の安全性は保証されません。**

電圧、定格消費電力、アンペア数については、銘板に記載してあります。これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。

本製品の接続は、必ず電気設備基準に合ったブレーカーを経由して行ってください。

また、開閉スイッチは容易に点検できる位置に設ける必要があります。

## <重要>

単相三線式 200V 20A（アース付）専用コンセントコードにて納品されます。

コンセントの形状を確認の上、確実に接続してください。

## <警告>

本製品は、必ず接地（アース）してください。

## <重要>

本製品の電氣的安全性は、電気設備基準に合った有効な接地を行って初めて約束できます。この基本的な安全基準を電気工事士がテストすることはとても重要なことです。感電などの不十分な接地の結果に対する製造者責任は負いかねます。

**直接的または間接的に、不正な設置や接続が行われた場合の被害・損害に対しては、いずれの場合も製造者責任を負いかねます。**

# オープンの設置



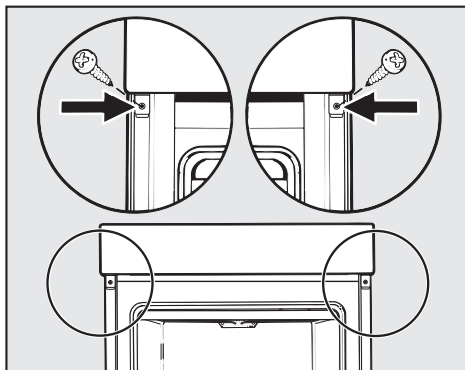
本製品は、外部ケースユニットに正しく設置してから作動させてください。外部ケースユニットに設置しない状態で作動させると、感電事故が発生する危険性があります。オープンの設置後に、十分な換気が行われることを確認するために、以下を守ってください。

- ー 外部ケースユニットに、後壁を取り付けないでください。
- ー オープンを置く棚が壁面に接触しないように注意してください。
- ー 外部ケースユニット内に、断熱材を貼らないでください。

本製品を設置する際、ドアのハンドルを持って製品を持ち上げないでください。ドアが損傷します。

断路器への電源をオフにします。

- オープンからの電源ケーブルを断路器に接続します。
- オープンを外部ケースユニットに収納し、位置を合わせます。



- オープンのドアを開けて、2本のネジをオープンの縁にある穴に通して外部ケースユニットの側壁に固定します。

## アフターサービス、型式表示シール

自分では修理できない故障が生じた場合や、本製品が保証期間中の場合は、下記にお問い合わせください。

- ー ミーレ代理店または販売店
- ー ミーレ・ジャパンのコールセンター（所在地は裏表紙を参照）

サービス向上のためお客様の電話はモニターして録音することがありますのでご了承ください。

コールセンターにお問い合わせになる場合、型式表示シールに記載された、ご使用の機器の型番と製造番号をお知らせください。

- 修理受付は 24 時間 365 日承っております。
- 製品に関するご相談や使い方についてのお問い合わせは平日の9:00から18:00までとさせていただきます。

### 保証条件と保証期間

保証期間と保証条件の詳細は、保証書に記載されています。



## 愛情点検

長年ご使用の電気オープンの点検を！

ご使用の際、  
このようなことはありませんか

- 電源コード、プラグが異常に熱い。
- 運転が時々止まる。
- 本体に触れると電気を感じる。
- 焦げ臭いニオイがする。
- 運転中に異常音や振動がある。
- タイマーが途中で止まることがある。
- その他の異常や故障がある。



### ● 使用を中止してください ●

このような場合、事故防止のため、スイッチを切りコンセントから差し込みプラグを抜いて、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対になさらないでください。

ご不明な点は下記までお問い合わせください。

ミーレ・ジャパン株式会社

コールセンター 0120-310-229 ユーザー専用・通話料無料月～土(祝日除く) 9:00-18:00  
〒153-0063 東京都目黒区目黒2-10-11 目黒山手プレイス9F

[www.miele.co.jp](http://www.miele.co.jp)

0000

M.-Nr. 09 273 740 / 00  
ja-JP